

**Акт о проведении проверки организации и
качества питания в МОУ гимназии №15**

Дата, время проверки 22.04.2025г. 9.20 - 10.00

Основание для проверки план администр.-общественного контроля 2024-2025

Члены комиссии Н.Ю. Камиссарова
Ю.В. Стулганова
О.Ю. Костина

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в столовой имеется информация об операторе питания, ответственный имеет график приема пищи, проверивший, рециркуляции, влажная уборка

Соответствие	ежедневного	меню	меню	утвержденному	в	контракте
	<u>соответствует барману №8</u>					
Получают бесплатное питание	<u>7-4 кл</u>	<u>313 тен.</u>	<u>5-11 кл</u>	<u>79 тен.</u>		
Питание за родительские средства	<u>26 тен.</u>					
Получили питание в день проверки	<u>7-4 кл</u>	<u>270 тен.</u>	<u>5-11 кл</u>	<u>68 тен.</u>		

Контрольное взвешивание продуктов показало вес продуктов соответствует заяв. меню в меню

Контроль суточных проб показал суточные пробы имеются в холодильнике в полном объеме

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в норме

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в норме

Состояние раковин, моечного инвентаря в норме

Маркировка посуды вся посуда имеет маркировку

Состояние холодильного оборудования в технически исправном состоянии

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соответствии с СанПиН

Соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции требования санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощей

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки требования по изготовлению блюд из овощей без термической обработки соблюдаются

Наличие сертификатов на продукты сертификаты качества и декларация в наличии

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии и ведется в соответствии с санит. правилами

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся контроль осуществляется за всеми классами

Размещение примерного меню на сайте общеобразовательной организации размещено

Выполнение требований СП 3.1/2.4.3598-20: осуществл. сд

-уборка помещений и мытье посуды с применением дезинфицирующих средств осуществл. сд

-проведение рециркуляции проводится в соответствии с графиком

-проведение проветривания проводится в соответствии с графиком
-использование сотрудниками пищеблока индивидуальных средств защиты (маски, перчатки) используются всеми сотрудниками
Дополнительная информация _____

Выводы по проверке В ходе проверки нарушений не выявлено, замечаний нет.

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагаются

Рекомендации по проверке _____

Члены комиссии _____

[подпись] /Таммисаева И.Ю./
[подпись] /Ступоголова Ю.В./
[подпись] /Пастуха О.Ю./

С актом ознакомлены _____

[подпись] /С.С. Мамкина/

Дата 22.04.2025г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 29.04.2025г.