

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

Дата, время проверки 17.10.2025 8.40-9.10

Основание для проверки План администрации - общественного контроля 2025-2026

Члены комиссии Кривов А.А.
Мещерякова Л.А.
Мещеряков Ю.В.

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи) в столовой, кабинет информаций со операторе пищеблока, ответственной за качество питания, членами комиссии, проверка качества, соблюдение санитарно-гигиенических требований

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует варианту №5

Получают бесплатное питание 7-4 кл - 1289, 5-11 кл - 87 чел

Питание за родительские средства 25 чел.

Получили питание в день проверки 7-4 кл - 229, 5-11 кл - 49 чел

Контрольное взвешивание продуктов показало соответствие заявленному в меню.

Контроль суточных проб показал строгое соблюдение правил в холодильнике - меню в пищеблоке.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в помещении чисто, убрано, убрано, чистота, убрано и т.д.

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в помещении чисто

Состояние раковин, моечного инвентаря раковины чистые, инвентарь чистый, продезинфицирован, правильно хранится и обрабатывается

Маркировка посуды инвентаря

Состояние холодильного оборудования в исправном состоянии.

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соответствии с правилами

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

ВМ-Медиа обладает правом по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки общ. пр-дукции

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки

Требования по изготовлению блюд из овощей без термической обработки соблюдены

Наличие сертификатов на продукты все сертификаты качества в наличии

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся осуществляется

Размещение примерного меню на сайте общеобразовательной организации размещено

Выполнение требований СП 3.1/2.4.3598-20: -уборка помещений и мытье посуды с применением дезинфицирующих средств проводится

-проведение рециркуляции проводится по графику

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

Выводы по проверке Нарушений не выявлено. Записано нет

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагаются

Рекомендации по проверке _____

Члены комиссии

✓ Черновол И.А.
✓ Машурин В.И.
✓ Скафрина Ю.В.

С актом ознакомлены

С (Мальцева С.С.)

Дата 17.10.2025г

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 20.10.2025г