

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

Дата, время проверки 10 ноября 2025г. 9.30 - 10.10
Основание для проверки план администр-обществ. контроля на 2025-26
Члены комиссии Костина ОЮ
Комиссарова ЧЮ
Смирнова ЮВ.

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в столовой имеются графики приема пищи, провед- ривались влажной уборкой, в наличии инвентарный до операторе питания, энергетическое и физическое меню.

Соответствие	ежедневного	меню	меню	утвержденному	в	контракте
<u>соответствует</u>	<u>варианту №1</u>					
Получают бесплатное питание	<u>1-4 кл - 284 чел,</u>			<u>5-11 кл - 86 чел</u>		
Питание за родительские средства	<u>25 чел.</u>					
Получили питание в день проверки	<u>1-4 кл - 262 чел,</u>			<u>5-11 кл - 69 чел.</u>		

Контрольное взвешивание продуктов показало все продукты соответствует заявленному в меню

Контроль суточных проб показал суточные пробы имеются в холодильнике в папке обложке

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в коридоре, стены и поверхности столов чистые

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в зале чисто

Состояние раковин, моечного инвентаря в коридоре

Маркировка посуды вся посуда промаркирована

Состояние холодильного оборудования в техисл исправном состоянии, температура соответствует норме

Хранение продуктов, товарное соседство

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

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

Наличие сертификатов на продукты сертификаты в наличии

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии и ведется в соответствии с требованиями

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся осуществляется за всеми учащимися

Размещение примерного меню на сайте общеобразовательной организации

Выполнение требований СП 3.1/2.4.3598-20:

-уборка помещений и мытье посуды с применением дезинфицирующих средств осуществляется

-проведение рециркуляции проводится по графику

-проведение проветривания проводится по графику
-использование сотрудниками пищеблока индивидуальных средств защиты (маски, перчатки) используются всеми сотрудниками
Дополнительная информация _____

Выводы по проверке Нарушений не выявлено. Замечаний нет

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагаются

Рекомендации по проверке _____

Члены комиссии Ж.А. Костина О.Ю.
А.А. Количева И.Ю.
Смирнова Ю.В.

С актом ознакомлены / С.С. Мальцева /

Дата 10.11.2025г

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре