

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

Дата, время проверки 30.01.2021
Основание для проверки План администр - обшчеств контроля на 2025-2026г.
Члены комиссии Черновол И.А., Катина О.Ю., Гурбанов В.П.

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в образовательном зале столовая имеется информационная об оперативных мероприятиях, отмечены все меры, принимаемые для обеспечения качества питания, проветривание, влажная уборка.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте
соответствует варианту № 5
Получают бесплатное питание 285 чел - 1-4 кл, 84 чел - 5-11 кл
Питание за родительские средства 25 чел
Получили питание в день проверки 5-11 кл - 75 чел + 3 школ, 1-4 кл - 250 чел + 3 шк.

Контрольное взвешивание продуктов показало вес продуктов соответствует заявленному в меню.

Контроль суточных проб показал суточные пробы хранятся в холодильнике в полном объеме.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока на пищеблоке чисто, стены и поверхности чистые.

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в образовательном зале чисто.

Состояние раковин, моечного инвентаря в норме.

Маркировка посуды все посуда маркирована.

Состояние холодильного оборудования техн исправном состоянии.

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соответствии с всеми правилами.

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 все сертификаты качества и реализации в наличии.

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии и заполняется в соответствии с санитарными требованиями.

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся осуществляется всеми персоналом.

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 осуществляется.
-проведение рециркуляции проводится по заданию.

-проведение проветривания проводится по графику
-использование сотрудниками пищеблока индивидуальных средств защиты (маски, перчатки) используется всеми сотрудниками

Дополнительная информация _____

Выводы по проверке Нарушений не выявлено. Замечаний нет.

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагается

Рекомендации по проверке обновить маркировку

Члены комиссии _____
И.А. Цукова
Р.Ю. Жестюк
С.А. Горбачев

С актом ознакомлены _____
С.С. Мамцева

Дата 30.01.26г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 02.02.26г.