

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

Дата, время проверки 20.03.2026 г. 9:40 - 10:15

Основание для проверки Мян администр-обществ. контроля №9 от 15.03.2026 г.

Члены комиссии Н.А. Терюков  
Н.Ю. Колесникова  
Ю.В. Сиверин

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики, приема пищи) в столовой зоне столовая имеется журнал приема пищи, проверены списки обучающихся в столовой, списки классов, классное меню, информация об операторе питания, ответственные лица

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует, вариант № 11

Получают бесплатное питание 1-4 кл - 886 руб, 5-11 кл - 88 руб

Питание за родительские средства 26 руб

Получили питание в день проверки 1-4 кл - 888 руб, 5-11 кл - 77 руб

Контрольное взвешивание продуктов показало все продукты соответ-т заяв. массе в меню

Контроль точных проб показал точные пробы имеются в холодильнике в помойке

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

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в столовой зоне чисто

Состояние раковин, моечного инвентаря в норме

Маркировка посуды посуда продезинфицирована

Состояние холодильного оборудования в норме

Хранение продуктов, товарное соседство товарное соседство соблюдается

Соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции требования санитарных правил по хранению, реализации, транспортировке и переработке овощей соблюдаются

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

Наличие сертификатов на продукты все сертификаты имеются в классном журнале

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

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

Размещение примерного меню на сайте общеобразовательной организации размещено

Выполнение требований СП 3.1/2.4.3598-20: выполняется

-уборка помещений и мытье посуды с применением дезинфицирующих средств выполняется

-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 *Нарушений не выявлено, все в порядке*

К акту прилагаются копии ежедневного меню *прилагаются*

Рекомендации по проверке

Члены комиссии

*[Signature]*

*И.А. Куровал  
И.Ю. Косинская  
Ю.В. Сидоренко*

С актом ознакомлены

*ОМ Машева С.С.*

Дата *20.03.2026 г.*

Вопрос заслушан и рассмотрен *на совещании при директоре 23.03.2026 г.*