

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

Дата, время проверки

22.04.2026г.

Основание для проверки

план администр.-бюж. контроля на 2025-2026 у.г.

Члены комиссии

Н.Ю. Салысарева

Н.В. Сидоренко

А.Н. Мещукова

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи, в обеденном зале столовой размещено меню для полнотного питания всех категорий. Меню для обучающихся за родительские средства.

Оформление меню, график приема пищи, расписание учащихся за столом.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте

Получают бесплатное питание 1-4 кл. - 885 руб., 5-11 кл. - 82 руб.

Питание за родительские средства 25 руб.

Получили питание в день проверки 1-4 кл. - 245 руб., 5-11 кл. - 71 руб.

Контрольное взвешивание продуктов показало вес продуктов соответствует заявленному в меню.

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

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока отличное.

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в обеденном зале сест. Состояние раковин, моечного инвентаря в коридоре, соответ. санитар. правилам.

Маркировка посуды

промаркирована

Состояние холодильного оборудования, холодильное оборудование в исправ. состоянии, температур режим соответ. санитар. правилам.

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соответствии санитар. правил.

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 имеются на все продукты.

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

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

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 дезинфекции 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. Эпидемии нет.

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагаются

Рекомендации по проверке \_\_\_\_\_

Члены комиссии С.И. Комиссаров И.Ю.  
С.И. Сидячев Ю.В.  
С.И. Мещуринов А.И.

С актом ознакомлены С.С. Мамин

Дата 22.04.2026г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 27.04.2026г.