ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EF06320C825A7630F3DDE4F716F712C2
Владелец: Кузьмина Марина Николаевна
Действителен: с 21.11.2023 до 13.02.2025

Согласовано
директор _____ М.Н. Кузьмина
«25» ноября 2023 год

# Акт № 11
## контроля организации питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24»

г. Петрозаводск

25 ноября 2023 года

Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся, утвержденной приказом ГБОУ РК «Школа-интернат №24» от 30.08.2023 года №155-од, в составе: председателя Алексеевой Н.В. заместитель директора, членов комиссии: Титенко Е.В. учителя, Мушинского С.М. представителя родителей, составили настоящий акт о том, что 25 ноября 2023 года в 09 часов 10 минут, в соответствии с п.16 «План контроля качества горячего питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24» программы производственного контроля на период 2021-2023 годы, утвержденной приказом образовательной организации от 28 декабря 2020 года № 238 – од, была проведена проверка качества питания, обучающихся.
Результаты проверки отражены в приложении №1.

Вывод: Считать работу по организации питания обучающихся образовательной организации удовлетворительной. Продолжить контроль организации питания обучающихся.

С актом ознакомлены и согласны:

| № п\п | Ф.И.О | Дата ознакомления | Подпись |
|---|---|---|---|
| 1 | Алексеева Н.В. | 25.11.2023 | |
| 2 | Титенко Е.В. | 25.11.2023 | |
| 3 | Мушинский С.М. | 25.11.20232 | |

*Приложение №1*
*к Акту №11 контроля организации питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24»*
*от 25 ноября 2023 года*

**Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов**

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да» / «нет» |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха | Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр) | да |
| 2 | Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами | Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | да |
| 3 | Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях | Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | да |
| 4 | – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | | | да |
| 5 | Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники | Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | да |
| 6 | – заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования | | | да |
| 7 | Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в раздельных холодильниках | Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | да |
| 8 | Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется | Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | да |
| 9 | Кулер размещаться в местах, не подвергающимся попаданию прямых солнечных лучей. Кулер подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводиться не реже одного раза в три месяца. | Подпункт 8.4.4 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные СанПиН | да |
| 10 | Смена питьевой воды, расфасованной в бутыли, фиксируется в журнале учета замены питьевой воды | | | да |
| 11 | Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции | Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни обработки | да |

Алексеева Н.В.
Титенко Е.В.
Мушинский С.М.

Согласовано
директор _____ М.Н. Кузьмина
«25» декабря 2023 год

**Акт №12**
**контроля организации питания обучающихся**
ГБОУ РК «Школа-интернат №24»

г. Петрозаводск

25 декабря 2023 года

Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся, утвержденной приказом ГБОУ РК «Школа-интернат №24» от 30.08.2023 года № 155-од, в составе: председателя Алексеевой Н.В. заместитель директора, членов комиссии: Титенко Е.В. учителя, Мушинского С.М. представителя родителей, составили настоящий акт о том, что 25 декабря 2023 года в 09 часов 30 минут, в соответствии с п.16 «План контроля качества горячего питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24» программы производственного контроля на период 2021-2023 годы, утвержденной приказом образовательной организации от 28 декабря 2020 года № 238 – од, была проведена проверка качества питания, обучающихся.
Результаты проверки отражены в приложении №1.

Вывод: Считать работу по организации питания обучающихся образовательной организации удовлетворительной. Продолжить контроль организации питания обучающихся.

С актом ознакомлены и согласны:

| № п\п | Ф.И.О | Дата ознакомления | Подпись |
|---|---|---|---|
| 1 | Алексеева Н.В. | 25.12.2023 | |
| 2 | Титенко Е.В. | 25.12.2023 | |
| 3 | Мушинский С.М. | 25.12.2023г | |

*Приложение №1*
*к Акту №12 контроля организации питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24»*
*от 25 декабря 2023 года*

**Чек-лист: контроль готовых блюд**

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да» / «нет» |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Линия раздачи оснащена термометрами | Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | да |
| 2 | Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте | Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | да |
| 3 | Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются в охлаждаемой витрине | Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни, в которые подают такие блюда | да |
| 4 | Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции | Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия блюд | да |
| 5 | При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком) | | | да |
| 6 | Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С | | | да |
| 7 | Готовые блюда реализуются в установленный срок (не более 3 часов с момента размещения на раздаче) | Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | да |
| 8 | Готовые блюда не замораживают, не реализуют на следующий и в другие дни | Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | да |

_____Алексеева Н.В.
_____Титенко Е.В.
_____Мушинский С.М.