

Согласовано
директор _____ М.Н. Кузьмина
«10» сентября 2024 года

Акт № 9
контроля организации питания обучающихся
ГБОУ РК «Школа-интернат №24»

г. Петрозаводск


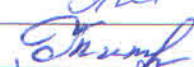

10 сентября 2024 года

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 10 сентября 2024 года, в соответствии с п.16 «План контроля качества горячего питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24» программы производственного контроля на период 2024-2026 годы, утвержденной приказом образовательной организации от 09.01.2024 года № 9 – 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.


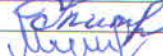

С актом ознакомлены и согласны:

№ п/п	Ф.И.О	Дата ознакомления	Подпись
1	Алексеева Н.В.	10.09.2024	
2	Титенко Е.В.	10.09.2024	
3	Мушинский С.М.	10.09.2024	

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока (сентябрь)

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да» / «нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	да
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			да
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет			да
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета		да	
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты		В дни, когда готовят такие блюда	да
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> • осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; • заносит результаты осмотров в гигиенический журнал 	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да

8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отделом на вакцинацию	да
10	Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	да
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику	да
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			да

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

М.Н. Кузьмина Согласовано
директор _____ М.Н. Кузьмина
«21» октября 2024 года

Акт № 10
контроля организации питания обучающихся
ГБОУ РК «Школа-интернат №24»

г. Петрозаводск

21 октября 2024 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 21 октября 2024 года в 09 часов 15 минут, в соответствии с п.16 «План контроля качества горячего питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24» программы производственного контроля на период 2024-2026 годы, утвержденной приказом образовательной организации от 09.01.2024 года № 9 – од, была проведена проверка качества питания обучающихся.

Результаты проверки отражены в приложении №1.

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

Рекомендации: Необходимо рассмотреть вопрос о приобретении кухонного оборудования, в том числе: холодильника, плит, котла электрического, тестомешалке.

С актом ознакомлены и согласны:


№ п/п	Ф.И.О	Дата ознакомления	Подпись
1	Алексеева Н.В.	21.10.2024	<i>Алексеева</i>
2	Титенко Е.В.	21.10.2024	<i>Титенко</i>
3	Мушинский С.М.	21.10.2024	<i>Мушинский</i>

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да» / «нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	<u>Пункт 2.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	да
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			да
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	<u>Пункт 2.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		да
	– запрещенная для питания детей продукция	<u>Приложение № 6</u> к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		да
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<u>Пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		да
	– продукция с признаками недоброкачества			да
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	<u>Пункт 3.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
4	Горячее питание реализуется в соответствии с разработанным и утвержденным 10-ти дневным меню для каждой возрастной группы.	<u>Пункт 8.1.2.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		ежедневно
5	Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.	<u>Пункт 8.1.2.1-8.1.2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	да
6	Горячее питание реализуется через выдачу выпечной буфетной продукции или сокосодержащих напитков.	<u>Пункт 8.1.2.1-8.1.2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
7	Бесплатное горячее питание обучающихся организации		постоянно	да

осуществляется за счет федерального и регионального бюджетов.			
---	--	--	--

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

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


Согласовано
директор _____ М.Н. Кузьмина
«12» ноября 2024 года

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

г. Петрозаводск


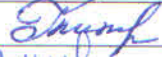

12 ноября 2024 года

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 12 ноября 2024 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 2024-2026 годы, утвержденной приказом образовательной организации 09.01.2024 года № 9 – 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.	12.11.2024	
2	Титенко Е.В.	12.11.2024	
3	Мушинский С.М.	12.11.2024	

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	<u>Пункт 3.13</u> 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	<u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	<u>Пункт 3.13</u> 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	<u>Пункт 3.8</u> 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	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	<u>Пункт 2.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
9	Кулер размещается в местах, не подвергающимся попаданию прямых солнечных лучей. Кулер подвергается мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.	<u>Подпункт 8.4.4</u> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные СанПиН	да
10	Смена питьевой воды, расфасованной в бутылки, 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	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	да


 Алексеева Н.В.

 Титенко Е.В.

 Мушинский С.М.