

Согласовано  
директор \_\_\_\_\_ М.Н. Кузьмина  
«27» февраля 2025 год

**Акт №2**  
**контроля организации питания обучающихся**  
**ГБОУ РК «Школа-интернат №24»**

г. Петрозаводск




27 февраля 2025 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 27 февраля 2025 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 января 2024 года № 9 – од, была проведена проверка качества питания, обучающихся.

Результаты проверки отражены в приложении №1.


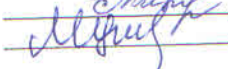

Вывод: Считать работу по организации питания обучающихся образовательной организации удовлетворительной. Продолжить контроль организации питания обучающихся.

С актом ознакомлены и согласны:

№ п\п	Ф.И.О	Дата ознакомления	Подпись
	Алексеева Н.В.	27.02.2025	
	Титенко Е.В.	27.02.2025	
	Мушинский С.М.	27.02.2025	

**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)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
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	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
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	
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.	Подпункт 8.4.4 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные СанПиН	
10	Смена питьевой воды, расфасованной в бутылки, фиксируется в журнале учета замены питьевой воды			
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	

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