

Согласовано  
директор ГБОУ РК «Школа-интернат №24» М.Н. Кузьмина  
27 февраля 2025 год

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

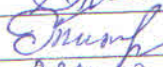
г. Петрозаводск

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**

| №<br>п/п | Вопрос                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Основание                                        | Периодичность                                                          | Выполнено<br>«да» /<br>«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:<br>– 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:<br>– 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.