Согласовано
директор М.Н. Кузьмина
« 25 » апреля 2025 года

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 45D308183B7CE7E27EA97F61606289 3C
Владелец: Кузьмина Марина Николаевна
Действителен: с 17.01.2025 до 12.04.2026

Акт №4
контроля организации питания обучающихся
ГБОУ РК «Школа-интернат №24»

г. Петрозаводск 25 апреля 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 25 апреля 2025 года, в 09 ч. 00 мин., 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 2020 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.	25.04.2025	
2	Титенко Е.В.	25.04.2025	
4	Мушинский С.М.	25.04.2025 г.	

Приложение №1
к Акту №4 контроля организации питания обучающихся ГБОУ РК «Школа-интернат №24»
от 25 апреля 2025 года

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да» / «нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: – технологическое оборудование и столы	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	да
	– инвентарь			да
	– посуда			да
	– тара			да
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		да
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			да
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			да
5	Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			да
6	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	да
	– кухонная посуда			да
	– столы			да
	– оборудование			да
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются раздельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	да
	– производственные столы			да
	– разделочный инвентарь			да
	– многооборотные средства упаковки			да
	– кухонная посуда			да

9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		да
	– столовой посуды			да
	– инвентаря			да
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		да

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