

Согласовано
директор _____ М.Н. Кузьмина
«17» ноября 2025 года

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

г. Петрозаводск

17 ноября 2025 года

Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся, утвержденной приказом ГБОУ РК «Школа-интернат №24» от 29.08.2025 года №162-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 17 ноября 2025 года в 09 часов 00 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.

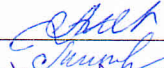
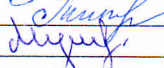
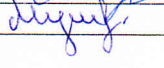
Вывод: Считать работу по организации питания обучающихся образовательной организации удовлетворительной. Продолжить контроль организации питания обучающихся.

С актом ознакомлены и согласны:

№ п/п	Ф.И.О	Дата ознакомления	Подпись
1	Алексеева Н.В.	17.11.2025	Алекс
2	Титенко Е.В.	17.11.2025	Титенко
3	Мушинский С.М.	17.11.2025	Мушин

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выпол нено «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)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	<u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
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	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	<u>Пункт 3.8</u> 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	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
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	
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	
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	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

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