

Согласовано
директор _____ М.Н. Кузьмина
« 25 » декабря 2025 года

Акт №12
контроля организации питания обучающихся
ГБОУ РК «Школа-интернат №24»

г. Петрозаводск

25 декабря 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 25 декабря 2024 года в 09 часов 20 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.

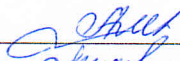
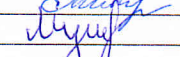
Вывод: Считать работу по организации питания обучающихся образовательной организации удовлетворительной. Продолжить контроль организации питания обучающихся.

С актом ознакомлены и согласны:

№ п\п	Ф.И.О	Дата ознакомления	Подпись
1	Алексеева Н.В.	25.12.2025	Алекс
2	Титенко Е.В.	25.12.2025	Титенко
3	Мушинский С.М.	25.12.2025	Мушин

Чек-лист: контроль готовых блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да» / «нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются в охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (не более 3 часов с момента размещения на раздаче)			
8	Готовые блюда не замораживают, не реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

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