



Московский патриархат
Енисейская Епархия
**ЧОУ «ЛЕСОСИБИРСКАЯ ПРАВОСЛАВНАЯ
ГИМНАЗИЯ»**
Во имя Св.Прав. Иоанна Кронштадтского

Акт проверки трапезной гимназии от 14.11.2025г

Мы, ниже подписавшиеся: комиссия в составе социального педагога гимназии Тихоновой О.С., зам. директора по АХЧ Лисицыной О.Н.,

Членов родительского комитета: Романенко Ю.Н., Шамсутдиновой А.В., Тройновой Н.А. составили настоящий акт о результатах проверки трапезной гимназии 14 ноября 2025г.

Время: завтрак 10.35; обед в 13.15

Цель проверки:

- 1.Санитарное состояние трапезной, кухни.
- 2.Условия и сроки хранения продукции.
- 3.Исправность и работа холодильного оборудования.
- 4.Контроль личной гигиены работника кухни.
- 5.Наличие документации и журналов на пищеблоке.

Проверка санитарного состояния пищеблока:

- 1.Складское и подсобное помещения - санитарное состояние удовлетворительное.
- 2.Холодильное оборудование в удовлетворительном состоянии, учет температурного режима ведется.
- 3.Условия хранения продукции – удовлетворительные.
- 4.Сроки хранения продукции – соблюдаются, сертификаты имеются.
- 5.Санитарное состояние кухни и трапезной – удовлетворительное, проводится вся необходимая обработка и дезинфекция помещений.

Проверка документации по пищеблоку:

Журналы прихода и расхода скоропортящейся продукции, журнал витаминизации, журнал здоровья, технологические карты,

график генеральных уборок, журнал термометрии повара – имеются и ведутся.

Проверка санитарно-эпидемиологического режима:

1. Наличие инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств – имеются.
2. Наличие графика генеральных уборок – имеется.
3. Контроль личной гигиены соблюдается, мед. книжка – имеется, инструкция по обработке яиц имеется.
4. Организация мытья рук учащихся организована.

Проверка качества питания:

Завтрак:

Блюда представлены для проверки, согласно меню:

Каша манная молочная

Какао на сгущенном молоке

Печенье

Батон

Сыр

Обед:

Свежий огурец порционно

Рассольник Ленинградский

Тефтели из куриного филе

Макароны

Хлеб пшеничный

Чай с сахаром

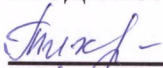
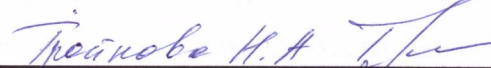
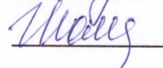
Заключение комиссии:

Завтрак и обед подается в полном объеме, комфортной температуры, качество блюд отличное, вкусовые качества приятные. Нарушений не выявлено, отмечено, что все обучающиеся моют руки, повар в перчатках на раздаче, дети кушают с удовольствием, подходят за добавкой во время завтрака.

Собрано минимальное количество пищевых отходов.

Решением комиссии предложено продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания у детей.

Подписи членов комиссии:

	<u>Тихонова О. С.</u>	
	<u>Масленникова А. В.</u>	