



Московский патриархат
Енисейская Епархия
**ЧОУ «ЛЕСОСИБИРСКАЯ ПРАВОСЛАВНАЯ
ГИМНАЗИЯ»**

Во имя Св.Прав. Иоанна Кронштадтского

Акт проверки трапезной гимназии от 26.01.2026г

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 26 января 2026г.

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 рисовая с маслом

Хлеб пшеничный

Повидло

Какао

Обед:

Щи из свежей капусты со сметаной

Макароны отварные

Гуляш из говядины

Помидор порционно

Хлеб пшеничный

Чай с сахаром

Заключение комиссии:

Завтрак и обед подается в полном объеме, комфортной температуры, качество блюд отличное. Нарушений комиссия не выявила.

Отмечено, что все обучающиеся моют руки, повар в перчатках на раздаче, дети кушают с удовольствием.

Количество пищевых отходов очень минимально.

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

Подписи членов комиссии:

Машин
Рай

Синица

Трандас А.А.

Г. Мисакина О.Н.