Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 10.11.2023г.

комиссия в составе:
- Чихирников В.В– директор
- Брусенцев К.В. – зам.директора по УВР
- Соколова С.Л. – соц. педагог
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Артамкина И.С. – член родительского комитета 6 «А» класса
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета 4 «Б» класса
- Бобб Ладомира – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – «Ежики» с овощами (мясо говядины, мясо свинины, крупа рисовая, яйцо, морковь, лук, масло растительное), хлеб пшеничный, чай с сахаром (чай, сахар), картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное).

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке. Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:
директор _____ / Чихирников В.В./
зам.директора по УВР _____ / Брусенцев К.В../
соц. педагог _____ / Соколова С.Л./
зам.директора по АХЧ _____ / Мерзликина Т.В./
председатель ПК _____ / Колтакова Е.В./
врач _____ / Червиченко Н.В./
член родительского комитета _____ / Артамкина И.С./
член родительского комитета _____ / Слатимова Г.Р./
член Совета гимназистов _____ / Бобб Ладомира