

Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 28.11.2023г .

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: бутерброд горячий (батон, сметана, сыр, масло сливочное), каша рисовая вязкая (крупа рисовая, сахар, молоко, масло сливочное), чай с молоком (чай, молоко сгущенное, сахар), хлеб пшеничный.

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

зам.директора по УВР

соц. педагог

зам.директора по АХЧ

председатель ПК

врач

член родительского комитета

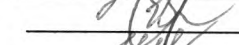
член родительского комитета

член Совета гимназистов


 / Чихирников В.В./


 / Брусенцев К.В./

 / Соколова С.Л./

 / Мерзликина Т.В./

 / Колтакова Е.В./

 / Червиченко Н.В./

 / Артамкина И.С./

 / Слатимова Г.Р./

 / Бобб Ладомира