

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 07.12.2023г .

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 – куриное филе тушеное в соусе (филе куриное, лук, морковь, мука, чеснок, томатная паста, сметана, масло сливочное), каша вязкая (гречневая) (крупа гречневая. масло сливочное), хлеб пшеничный, чай с лимоном (чай, лимон, сахар).

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.

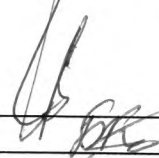

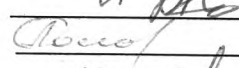
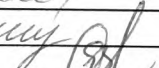

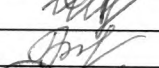
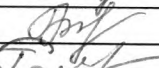
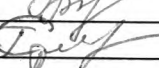
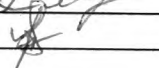
Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

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