

**Акт проверки
организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 15.01.2025г.**

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
- Новикова С.Е.. – фельдшер
- Артамкина И.С. – член родительского комитета 7 «А» класса
- Слатимова Г.Р. – член родительского комитета 5 «Б» класса
- Бобб Ладомира – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что обеденное меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – салат «Здоровье» (морковь, свекла, зеленый горошек, растительное масло), рассольник ленинградский (картофель, морковь, лук, крупа перловая, огурцы консервированные, растительное масло), фрикадельки куриные в соусе (1-й вариант) (филе куриное, мясо свинины, лук, морковь, хлеб, мука, томатная паста, яйцо, сахар, сметана, масло растительное), макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, растительное), компот из свежих плодов (яблоки, сахар), хлеб пшеничный, хлеб столовый (ржано-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.



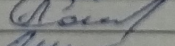
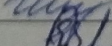
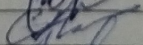
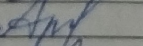
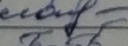
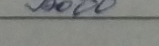
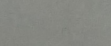
Продукты хранятся в соответствии с требованиями. Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество. Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

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
фельдшер
член родительского комитета
член родительского комитета
член Совета гимназистов

	/ Чихирников В.В./
	/ Брусенцев К.В./
	/ Соколова С.Л./
	/ Мерзликина Т.В./
	/ Колтакова Е.В./
	/ Новикова С.Е./
	/ Артамкина И.С./
	/ Слатимова Г.Р./
	/ Бобб Ладомира/