

Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 12.12.2024г.

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 меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – «огурцы соленые (порциями), плов из филе курицы (крупа рисовая, филе куриное, лук, растительное масло, морковь), чай с сахаром (чай, 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
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/