

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА

### АКТ

**По итогам работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся за декабрь 2024г.**

**Комиссия в составе:**

от родит.общественности: Отинова Н.Б., Котельникова М.А., от педагогических работников: Зубов В.Л., организатор по питанию Калинина Н.Б.

**Проводила регулярные проверки:**

- по контролю за соответствием ежедневного меню (1 проверка)
- по контролю за соблюдением культуры обслуживания обучающихся (1 проверка)
- по контролю за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока (1 проверка)
- по контролю за поступающими на пищеблок продуктами питания (1 проверка)

**И установила следующее:**

1. Ежедневное меню соответствует примерному 2-х недельному циклическому меню «осень-зима» на 2024-2025 уч.год, которое согласовано директором гимназии и утверждается в Роспотребнадзоре. Ежедневное меню (меню-раскладки) соответствует.

В меню присутствуют продукты: мясо, птица, рыба, молочная продукция, масложивотное, яйцо, крупы, сахар-песок, макаронные изделия, овощи. Наличие йодо-содержащих продуктов (хлеб, соль). Проводится «С» витаминизация третьих блюд (чай, компот).

2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся соответствует требованиям. На переменах проводится контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся организатором по питанию и классными руководителями.

3. Санитарное состояние обеденного зала на время питания обучающихся было хорошее. Проводится своевременная уборка столовой (дез.раствором - хлорамином 5%).  
Общее санитарное состояние пищеблока хорошее. Все работники пищеблока и столовой используют маски и перчатки. На раздаче присутствуют контрольные блюда.

4. Продукты питания в столовую поступают каждый день согласно сопроводительным документам (накладная, декларация, удостоверение качества и безопасности, срок годности, дата изготовления, условие и сроки хранения). Сроки реализации продуктов соблюдаются. Своевременно ведутся: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал проведения витаминизации третьих и складских блюд, журнал учёта температурного режима и холодильного оборудования, журнал здоровья работников столовой, журнал учёта температуры и влажности складского помещения.

**Замечания и рекомендации комиссии:**

1. Заменить овощную поджаренную (икру морковную) на другой салат, например из свежей моркови с изюмом.

**Члены комиссии:**

Калинина Н.Б.

Отинова Н.Б.

Зубов В.Л.

Котельникова М.А.

Дата: 25.12.2024г