

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА**

**Акт**

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

Комиссия в составе: от родительской общественности: Мурко Е.А., Коньшина Т.А., Мелюхина О.Д., от педагогических работников: ответственный за питанием Копытова Т. И., заместитель директора по УВР Цыбина О.Г..

Проводила регулярные проверки:

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

И установила следующее:

1. Ежедневное меню соответствует примерному 2х недельному цикличному меню, которое разрабатывается гимназией совместно с ИП Петровой И.А. и утверждается в Роспотребнадзоре. Ежедневное меню (меню-раскладки) соответствует. В меню присутствуют продукты: мясо, птица, рыба, молочная продукция, масло животное, яйцо, крупы, сахар песок, макаронные изделия, овощи. Наличие йодосодержащих проуктов (хлеб, соль). Проводится «С» витаминизация третьих блюд (чай, компот). Ежедневно в гимназии работает бракеражная комиссия в составе: зав.столовой Четиной Н.Н., фельдшером Кудымовым А.Г., директором Головиной И.М., и организатором по питанию Копытовой Т.И. Бракеражной комиссией проводится оценка качества готовой продукции, по итогам проверки делается запись в бракеражном журнале («хорошо»). Вес порций соответствует норме.

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 столов (дез. Раствором - хлорамином 5%). Общее санитарное состояние пищеблока хорошее.


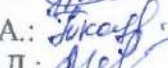


На раздаче присутствуют контрольные блюда.

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. На каждом столе рекомендуем наличие салфеток.
2. При дежурстве класса, рекомендуем девочкам иметь индивидуальные головные уборы.

Члены комиссии:

Мурко Е.А.:   
Коньшина Т.А.:   
Мелюхина О.Д.:   
Копытова Т.:   
Цыбина О.Г.: 