

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА

АКТ

По итогам работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся за апрель 2025г.

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 цикличному 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,молочнаяпродукция,масложивотное,яйцо,крупы,сахар-песок,макаронныеизделия,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. Усилить контроль за организацией температурного режима подачи блюд.

Члены комиссии:

Калинина Н.Б.

Отинова Н.Б.

Зубов В.Л.

Котельникова М.А.

Дата: 30.04.2025г