МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА

АКТ

По итогам работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся за СЕНТЯБРЬ 2026г.

Комиссия в составе:

от родит.общественности: Отинова Н.Б., Козовник Т.С.,

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 обслуживанияобучающихся (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 2026-2027 учебный год, которое согласовано директором гимназии. Ежедневное меню (меню-раскладки) соответствует. В меню присутствуют продукты: мясо, птица, рыба, молочная продукция,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.Нет.

Члены комиссии:

Козовник Т.С.

Отинова Н.Б.

Зубов В.Л.

Калинина Н.Б.

Дата: 29.09.2026г.