

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА
Акт**

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

Комиссия в составе: от родит. общественности: Мурко Е.А., Чечулина 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 (dez. Раствором - хлорамином 5%). Общее санитарное состояние пищеблока хорошее.


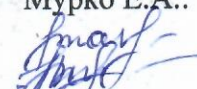



На раздаче присутствуют контрольные блюда.

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. Направлять на дежурство более ответственных детей, без статуса ОВЗ
- 2.При дежурстве класса, рекомендуем надевать маски и фартуки.

Члены комиссии:

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

Дата: 26.01.2024 г.