

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА

АКТ

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

Комиссия в составе:

от родит.общественности: Отинова Н.Б., Зубова Л.В., от педагогических работников: Шавшукова И.С., 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 2023-2024уч.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.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся-постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания.

2.Усилить контроль за организацией температурного режима подачи блюд.

Члены комиссии: Калинина Н.Б. 

Отинова Н.Б. 

Зубова Л.В. 

Шавшукова И.С. 

Дата: 28.02.2024г.