

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА**

**АКТ**

**По итогам работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся за март 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 (dez.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.Улучшить качество санитарной обработки питьевого фильтра и моек для рук.

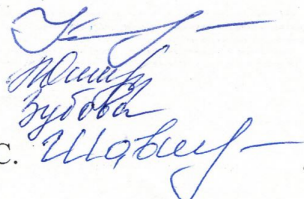
**Члены комиссии:**

Калинина Н.Б.

Отинова Н.Б.

Зубова Л.В.

Шавшукова И.С.



Дата: 22.03.2024г.