

Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 17.11.2020г.

комиссия в составе – Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – шницель детский, каша вязкая гречневая, бутерброды с сыром, хлеб пшеничный, чай с лимоном.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.


Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке. Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:
зам.директора по УВР
зам.директора по АХЧ
председатель ПК
врач
член Совета гимназистов


_____/Павлова М.В./
_____/Мерзликина Т.В./
_____/Колтакова Е.В./
_____/Червиченко Н.В./
_____/Мерзликина Ксения/

Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 14.11.2020г.

комиссия в составе – Павлова М.В. – зам.директора по УВР
- Мерзликина Т.В. – зам.директора по АХЧ
- Колтакова Е.В. – председатель ПК
- Червиченко Н.В. – врач
- Мерзликина Ксения – член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – бутерброд горячий с сыром, каша рисовая вязкая, кофейный напиток на сгущенном молоке, хлеб пшеничный.

Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню, в течение недели не наблюдается повтора блюд.

Для выполнения меню используются в течение недели такие продукты: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, мука пшеничная, крупы бобовые, картофель, овощи, фрукты свежие, сахар, в том числе кондитерские изделия (привозимые из КШП), мясо, рыба, колбасные изделия, сыр, макаронные изделия, масло растительное, масло сливочное.

Продукты хранятся в соответствии с требованиями.


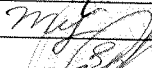
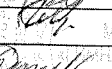
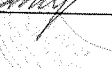

Имеются в наличии сертификаты, удостоверения качества продуктов, журнал бракеража сырой продукции, где подтверждается ее качество.

Медицинские работники ежедневно проверяют готовую продукцию, ее свойства, расписываются в бракеражном журнале.

На пищеблоке имеются в наличии инструкции по ТБ на всех рабочих местах, имеется заземление электроприборов, резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования; наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях; наличие стандартных светильников с герметично закрытыми плафонами. На пищеблоке есть аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах. В помещении имеется в наличии огнетушитель. Работники пищеблока работают в спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Регулярно, согласно графику, проводятся: влажная уборка и проветривание помещения. Работа с дезинфицирующими средствами и мойка посуды осуществляется в резиновых перчатках.

Выводы о соблюдении ТБ на пищеблоке. Сотрудники пищеблока соблюдают все требования, предъявляемые СанПиН к технике безопасности и организации питания обучающихся гимназии №3.

Члены комиссии:
зам.директора по УВР
зам.директора по АХЧ
председатель ПК
врач
член Совета гимназистов


_____/Павлова М.В./

_____/Мерзликина Т.В./

_____/Колтакова Е.В./

_____/Червиченко Н.В./

_____/Мерзликина Ксения/
