

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 06.10.2020г.

- 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
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. - член родительского комитета
- Мерзликина Ксения - член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – бифштекс «Нежность», картофельное пюре, хлеб пшеничный, сыр (порциями), 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, 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 родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов

	/Павлова М.В./
	/ Мерзликина Т.В./
	/ Колтакова Е.В./
	/ Червиченко Н.В./
	/ Аверяскина А.В./
	/ Слатимова Г.Р./
	/ Мерзликина Ксения/

## Акт проверки

организации питания в МОАУ «Гимназия №3» от 10.10.2020г.

- 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
- Аверяскина А.В. – член родительского комитета
- Слатимова Г.Р. - член родительского комитета
- Мерзликина Ксения - член Совета гимназистов

При проверке бракеражного журнала готовой продукции комиссия отмечает, что меню соответствует 12-ти дневному примерному: в данный день – бутерброды с сыром, каша «Янтарная» (из пшена с яблоками), какао с молоком сгущенным, 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, 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 родительского комитета  
член родительского комитета  
член Совета гимназистов

	/Павлова М.В./
	/ Мерзликина Т.В./
	/ Колтакова Е.В./
	/Червиченко Н.В./
	/ Аверяскина А.В./
	/Слатимова Г.Р./
	/ Мерзликина Ксения/