

Акт

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения

Детский сад № 2 корпус 4

« 24 » сентября 2024г.

№ 3

В целях проведения планомерного осуществления контроля за качеством организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований и нормативов, общественной комиссией в составе:

1. Куркина М. Н., председатель комиссии;
2. Мельникова В. В., секретарь комиссии;
3. Мельникова А. П., член комиссии;
4. _____, член комиссии;
5. _____, член комиссии.

Проведена проверка качества организации питания обучающихся.

Проверено:

№ п/п	Элементы контроля	Результаты контроля
1	Наличие в обеденном зале согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность	меню соответствует требованиям, имеется в обеденном зале
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Соответствует
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Запрещенных продуктов отсутствует
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	отметки в бракеражном журнале имеются
5	Наличие контрольных блюд	имеется
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Соответствует, качество отличное
7	Контроль выхода порционных блюд	порции выданы в тарелки
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	проведено проверено чистота + +

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Состояние санитарной одежды в норме
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Практически все модели
11	Соблюдение графика приема пищи	График соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	График соблюдается
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	—
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета Методика расчета: $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ Интерпретация результатов: Как показывают результаты мониторинга — зона оптимума — до 10%; при уровне в 10,0-30,0% — зона «риска», более 30% — зона «высокого риска», сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.	6 %
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Дети предпочитают бекон, картофельные оладьи, макароны, курицу, семечки

Выводы: Требования СанПиН выполнены в полном объеме. Качество питания отличное.

Предложено: Заменить кастрюли (в которых еще воспитатели получают готовое блюдо), приобрести термосы для получения готового блюда.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Кузнецов М.А.
 Мельникова В.В.
 Жукова А.П.