

# Акт

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

СП. Детский сад № 2, корпус 2

«25» 01 2024 г.

№ \_\_\_\_\_

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

1. Кашенева М. Н., председатель комиссии;
2. Кашенева Н. Н., секретарь комиссии;
3. Бугерова М. В., член комиссии;
4. Кашенева М. Р., член комиссии;
5. Кашенева Е. А., 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	имеется
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	отсутствует
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	имеется
5	Наличие контрольных блюд	имеется
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	удовл.
7	Контроль выхода порционных блюд	проводится
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	проводится проводится удовл. имеется соблюдается

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соблюдается
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета  Методика расчета: 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.	нет отходов
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удовлетв.

Выводы: При франчайзинге питания соблюдению санитарно-гигиенических требований и нормативов - нарушено и выявлено.

Предложено: Трансформацию меню по салатам, кондитерским изделиям, фруктам

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Капцова	Григорьев
Березова Т.В.	М.В.
Анненкова Е.А.	А.В.
Каневская И.В.	М.В.