

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

СП Детский сад № 2 корпус 1

«25» января 2024г.

№ 5

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

1. Серова АС, председатель комиссии;
2. Сарисетов ЕС, секретарь комиссии;
3. Смоловский АВ, член комиссии;
4. Белых АА, 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	<u>меню имеется</u>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<u>соответств.</u>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u>запрещен. блюд не обнаружено</u>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<u>бракераж. журнал ведется</u>
5	Наличие контрольных блюд	<u>имеются</u>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<u>соответств. требованиям карты</u>
7	Контроль выхода порционных блюд	<u>ведется</u>
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	<u>соответств. всем требованиям</u>

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует
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 <u>Методика расчета:</u> Коэффициент <u>несъедаемости</u> = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$ <u>Интерпретация результатов:</u> 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.	4%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удовлетворен

Выводы: соответствует требованиям СанПиН
нарушений не выявлено

Предложено: разнообразить ассортимент
фруктов и кондитерских изделий

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Сергеева АС Ожер
Карасикова ЕС Бра-
деславская ИВ Мошар
Патусова АА