

**Акт**  
**О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения Детский сад 2, корпус 3**

«27 » ноября 2023г.

№ 2

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

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1. Ханнанова С.И. | председатель комиссии; |
| 2. Лукиных Т.Б.   | секретарь комиссии;    |
| 3. Васильева Е.В. | член комиссии;         |
| 4. Гусарова Т.Г.  | член комиссии;         |
| 5. Тиунова С.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	В наличии
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	соответствуют
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	в бракеражном журнале отметки ведутся
5	Наличие контрольных блюд	В наличии
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Внешний вид блюд эстетичный. температура подачи соответствует требованиям, вкусно
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствует требованиям.

3	<p>Санитарно-техническое содержание обеденного зала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику</li> <li>- обработка обеденных столов после каждого приема пищи</li> <li>- состояние обеденной мебели</li> <li>- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин</li> <li>- чистота и целостность столовых приборов</li> </ul>	<p>Ведется по графику</p> <p>Ведется после каждого приема пищи</p> <p>Соответствует требованиям</p> <p>Столовая посуда и приборы без сколов и трещин, чистые, целые</p>
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Имеется соответствует
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Правила личной гигиены соблюдаются
11	Соблюдение графика приема пищи	График приема пищи соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Отведенное время для приема пищи соблюдается
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	
14	<p>Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета</p> <p><u>Методика расчета:</u></p> $\text{Коэффициент несъеденности} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$ <p><u>Интерпретация результатов</u></p> <p>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.</p>	Имеется в небольшом количестве, 6%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	<p>Дети удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд</p> <p>Вкусовые предпочтения: суп, рыбный, гороховый, каша пшенная, картофельное пюре, мясная котлета.</p>

Выводы: по результатам проверки общественной комиссией по контролю за качеством организации питания обучающихся замечаний не выявлено.

Предложено: Разнообразить меню салатами из свежих овощей, ленивые вареники из творога.

Председатель комиссии: Ханнанова С.И.

Секретарь комиссии:и Лукиных Т.Б.

Члены комиссии: Васильева Е.В

Гусарова Т.Г.

Тиунова С.А.

