

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

СП Детский сад № 2 № 2

«19» 11 2023г.

№ _____

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

1. Колышкова М.Н., председатель комиссии;
2. Кашаева Н.Н., секретарь комиссии;
3. Березова Т.В., член комиссии;
4. Халиевская М.З., член комиссии;
5. Амурская 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	<u>имеется</u>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<u>соответ</u>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u>отсут</u>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<u>имеется</u>
5	Наличие контрольных блюд	<u>есть</u>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<u>соответ</u> <u>тех. карте</u>
7	Контроль выхода порционных блюд	<u>по нормам</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>соответ</u> <u>требова</u> <u>ниям</u>

	индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	соблюд с требованием.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюд.
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюд.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соблюд.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	—
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета	нет
<p>Методика расчета:</p> $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <p>Интерпретация результатов:</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>		
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	не проверен

Выводы: При организации питания соблюдены санитарно-гигиенические требования и нормативов - нарушений не выявлено.

Предложено: В связи с нехваткой количества бочков на 20 и 15 и у первичеющей стали, необходимо приобретение.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Секрет
Зеленая Д.В. Т.П.
А.И. Аменеев Е.А.
М.И. Лавина М.Т.