

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

СП (ШС №1) корпус 1
«29» ноября 2023г.

№ _____

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

1. Комиссарова МН, председатель комиссии;
2. Кармачева ЕС, секретарь комиссии;
3. Щоколовская ИВ, член комиссии;
4. Баткина АА, член комиссии;
5. Варламова АМ, 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>соответствует</u>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u>отсутствует запрещенное блюдо</u>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<u>имеется</u>
5	Наличие контрольных блюд	<u>контрольные блюда имеются</u>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<u>соответствует тех. карте</u>
7	Контроль выхода порционных блюд	<u>имеется</u>
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи	<u>соответствует требованиям</u>

	<ul style="list-style-type: none"> - состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов 	
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	соответствует
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	—
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета	6%
<p><u>Методика расчета:</u></p> $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <p><u>Интерпретация результатов:</u></p> <p>Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10% уровне в 10.0-30.0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска» соизмеримая 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	удовлетворено

Выводы: соответствует требованиям СанПиН
нарушений не выявлено

Предложено: разнообразить ассортимент фруктов

Председатель комиссии:

Хомичева НН Р.В.

Секретарь комиссии:

Карнаухова ГС Карнаухова

Члены комиссии:

Смокушина В Монь-

Бачева АА Бачев

Васильева АА Василь