

Акт

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения Школа № 1

«27» ноября 2023 г.

№ 3

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

1. Ланцова А.Т., председатель комиссии;
2. Федосова К.В., секретарь комиссии;
3. Ларина Т.И., член комиссии;
4. Парфюхина С.С., член комиссии;
5. Кудряшова 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	Н.Н.Федосова
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	С.С.Парфюхина
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	С.С.Парфюхина
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	А.Т.Ланцова
5	Наличие контрольных блюд	Н.Н.Федосова
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	С.С.Парфюхина
7	Контроль выхода порционных блюд	С.С.Парфюхина
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	С.С.Парфюхина Т.И.Ларина С.С.Парфюхина

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	СРБМ - м индивидуальная - аксессуары
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	СРБМ - м
11	Соблюдение графика приема пищи	СРБМ - м
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Н.Н. до 10'
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Всё в соответствии
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> Коэффициент <u>несъеденности</u> = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <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.	8,1%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	93% коэффициент - наде

Выводы: качество организации питания
соответствует требованиям.

Предложено: классическим инструкторам времени
завести проверку классных часов по
здоровью питания детей.

Председатель комиссии: [подпись] К. Т. Тимашова
 Секретарь комиссии: [подпись] М. В. Редкина
 Члены комиссии: [подпись] Л. Н. Сафрина
[подпись] Е. В. Тимохина