

Акт

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения Школа №121

«21 марта» 2024г.

№ 5

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

1. Дубровская Л.В., председатель комиссии;
2. Филимонова Л.П., секретарь комиссии;
3. Обухова Н.А., член комиссии;

Проведена проверка качества организации питания обучающихся.

Проверено:

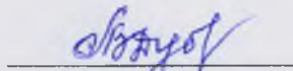
№ п/п	Элементы контроля	Результаты контроля
1	Наличие в обеденном зале согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность	Имеется в наличии, указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименования блюд, масса порции, калорийность
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	соответствует
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	Бракераж проводится, отметка производится регулярно
5	Наличие контрольных блюд	имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Внешний вид, температура подачи соответствует норме, вкус ярко выраженный
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствует норме,

		указанной в меню
8	<p>Санитарно-техническое содержание обеденного зала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уборка проводится согласно графика после каждого приема пищи. 2. Столы обрабатываются после каждого приема пищи. 3. Состояние обеденной мебели удовлетворительное 4. Столовая посуда без сколов и трещин 5. Столовые приборы чистые
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Имеется спецодежда, обувь, маски, перчатки.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Соблюдают. Для мытья рук имеется 9 умывальников в рабочем состоянии, три электрополотенца, бумажные полотенца, мыло твердое и жидкое.
11	Соблюдение графика приема пищи	Соблюдается. График организованного питания утвержден начальником СП 09.01.2024 года.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Соответствует
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Осуществляется классными руководителями
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	Обед – 6,4 %
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Детям были заданы вопросы, им нравится приготовленная пища, особенно котлеты, пюре, макаронные изделия, суп.

Выводы: качество питания удовлетворительное, организовано в соответствии с требованиями.

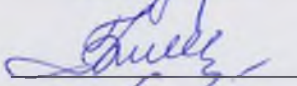
Предложено: предложений не высказано

Председатель комиссии:



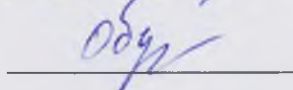
Л.В. Дубровская

Секретарь комиссии:



Л.П. Филимонова

Члены комиссии:



Н.А. Обухова