

Форма акта проверки общественной комиссии по контролю за
качеством организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Верещагинский образовательный
комплекс»

Акт

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

Детский сад 1 корпус 4

«13» сентября 2023г.

№ 1

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

1. Яковлева И.И., председатель комиссии;
2. _____, секретарь комиссии;
3. Машнева А.Т., член комиссии;
4. Личнева Е.С., член комиссии;
5. Васильева А.В., 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 |
| 2 | Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню | соотв. м |
| 3 | Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | отсутств. |
| 4 | Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи | отметки имеются |
| 5 | Наличие контрольных блюд | имеются |
| 6 | Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус) | таинер. собл. внеш. вид соотв. |
| 7 | Контроль выхода порционных блюд | выход блюд соотв. м |
| 8 | Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику | уборка пров. дтмез |

| | | |
|----|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов | <p>столы обрабатываются сост. мебели удовлетв. но посуда, целая состоят. едет в тарелки состояние правильно соблюдается тарелки соблюдается</p> |
| 9 | Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд | в тарелки состояние |
| 10 | Соблюдение обучающимися правил личной гигиены | правильно соблюдается тарелки соблюдается |
| 12 | Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут | время в тарелки состояние |
| 13 | Сопровождение учителями обучающихся в столовую | в тарелки состояние |
| 14 | Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета | незначительная пищевых отходов, целая тарелки |
| | <p>Методика расчета:</p> $\text{Коэффициент несъеденности} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$ <p>Интерпретация результатов: 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; согласия их родителей или законных представителей | в тарелки, суп с руби консервами фрукты, сост. едет с тарелками |

Выводы: Организацию и предоставление питания в СП Детский сад 1 корпус 4 комиссия признала удовлетворительной

Предложено:

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

Яковлева Л.Н.
Мамышева П.Т.
Гущикова Е.С.
Васильева А.И.