

Акт

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

Школа №2

«19» марта 2024г.

№ 9

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

1. Н. Н. Соловьева, председатель комиссии;
2. Л. А. Штенцова, секретарь комиссии;
3. А. Р. Олянов, член комиссии;
4. Л. А. Днянова, член комиссии;
5. Андрей Русских, 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	В столовой размещено меню, согласованное с начальником с/п, в соответствии с возрастными категориями
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	По утвержденному меню 2-й день!
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	не обнаружено.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	журнал заполнен.
5	Наличие контрольных блюд	имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Блюда теплые! Внешне выглядят приемлемо, треска сухая
7	Контроль выхода порционных блюд	соответствует норме!
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	Соответствует треб.: - в наличии тряпки уборки, столы чистые, обработаны. Мебель приемлемая! Посуда чистая! Обнаружены сколы на сервировочной тарелке!

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Спец. одежда, маски, перчатки имеются.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Работники и обучающиеся соблюдают.
11	Соблюдение графика приема пищи	Пересмотр по 40 мин.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	График в меню есть
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Дети в сопровождении педагогов.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> Коэффициент несъедаемости := $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <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.	Объем отходов 8,1% (цена)
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Не все дети едят гречу

Выводы: Комиссией родительского контроля установлено, что в С.Ш. школе №2 услуга горячего питания предоставляется на достаточном уровне в соответствии с требованиями.

Предложено: пересмотреть приготовление блюда «греча по-купецки», так как блюдо сухое - и греча, и мясо! По возможности рассмотреть замену данного блюда в меню.


Председатель комиссии:

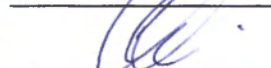
Н. Н. Соловьева - 

Секретарь комиссии:

Л. А. Штендлова - 

Члены комиссии:

А. П. Окашов - 

Л. А. Окашова - 

А. Русских - 