

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

14.03.2024 г.

№ 2

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

1. Пинаева Ксения Григорьевна, методист по воспитательной работе – председатель комиссии.
2. Ф досеева Ксения Григорьевна, делопроизводитель – секретарь.
3. Ларина Татьяна Николаевна, обслуживающий персонал.
4. Первухина Светлана Сергеевна, родитель (по согласованию).
5. Кузнецова Светлана Андреевна, родитель (по согласованию).

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	Соответствует
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Соответствует требованиям
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Заполняется своевременно
5	Наличие контрольных блюд	Имеется
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Соответствует требованиям
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствует требованиям
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 требованиям

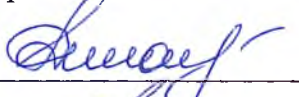
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Соответствует требованиям
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Соответствует требованиям
11	Соблюдение графика приема пищи	Соответствует требованиям
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Имеется одна перемена меньше 20 мин. по причине большого контингента обучающихся
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Соответствует требованиям
14	<p>Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета</p> <p><u>Методика расчета:</u> Кoeffициент <u>несъеданности</u> = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$</p> <p><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.</p>	7,8 % - зона оптимума
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Выборочный опрос показал удовлетворенность 91 %

Выводы

В ходе проверки установлено следующее:

1. Горячее питание обучающихся СП школа № 1 предоставляется качественно.
2. Санитарно-гигиенические нормативы соблюдаются.

Председатель комиссии:



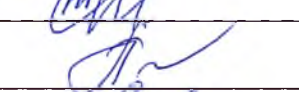
К.Г. Пинаева

Секретарь комиссии:



К.В. Федосеева

Члены комиссии:



Т.А. Доронина



С.С. Первухина



С.А. Кузнецова