

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

С/П Школа №2 МБОУ "ВСК"

«29» января 2023г.

№ 8

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. Т.А. Штенцова, секретарь комиссии;
3. Е.В. Черва, член комиссии;
4. Л.Н. Шеткина, член комиссии;
5. Андрей Русских, член комиссии.

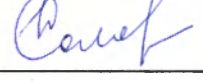
Проведена проверка качества организации питания обучающихся.
 Проверено:


№ 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	Меню размещено в обеденном зале, в нем указаны возрастные категории, категория
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	указаны. То меню в 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 запрещенных блюд!
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	журнал бракеража заполнен.
5	Наличие контрольных блюд	имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюда, температура подачи, вкус)	блюда теплые, вкусные, красивые
7	Контроль выхода порционных блюд	Выход соответ. 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	соответ. тех. усл.: - в нем нет графики уборки, столы обрабатываются после каждого приема пищи. мебель приемлемая, посуда чистая без сколов

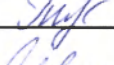
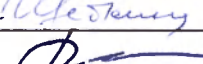
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	спец. одежда, маски, перчатки имеются у всех сотрудников.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	мытье и сушка рук в рабочие часы.
11	Соблюдение графика приема пищи	обед перенят по 20 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 учителей.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета Методика расчета: Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ 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.	объем отходов 11%, в основном суп и каша.
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, любимый суп.

Выводы: Комиссией родительского контроля установлено, что в СФШкола №2 условия горячего питания предоставляются на достаточном уровне в соответствии с требованиями.

Предложено: замечания родителей не установлены. Продолжить работу по формированию навыков здорового питания. Предложено организовать детство обучающихся в столовой.

Председатель комиссии: Н.М. Соловьева 

Секретарь комиссии: Т.А. Успенцова 

Члены комиссии: Е.В. Черева 
А.Н. Цветкина 
Андрей Русских 