

**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 1

«18» сентября 2023г.

№ 1

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

1. Любимова И.И., председатель комиссии;
2. Луначева Л.В., секретарь комиссии;
3. Васильева Р.С., член комиссии;
4. Михайлова Т.П., член комиссии;
5. _____, 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	<u>имеется</u>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<u>соответ.</u>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u>отсутств.</u>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<u>имеется</u>
5	Наличие контрольных блюд	<u>имеется</u>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<u>темпер. пер. рен. в обеденн. отлично</u>
7	Контроль выхода порционных блюд	<u>соответ.</u>
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику	<u>уборка проводится</u>

	<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 	проводится
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	в наличии в хорошем состоянии
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соблюдается
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	-
14	<p>Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета</p> <p><u>Методика расчета:</u> Кoeffициент несъеденности = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$</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>	нормальная зона оптимальная зона отходов
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	разнообразные фрукты, напитки! море витаминов.

Выводы: Итак же обучающиеся в СП «Ритский» баг. + корме + осуществ. вместе в соответствии с нормативными требованиями.

Предложено:

Председатель комиссии:

[Signature]

Яковлева И.И.

Секретарь комиссии:

[Signature]

Лунгаева Н.В.

Члены комиссии:

[Signature]

Смирнова С.С.

[Signature]

Демидова Т.С.