

Акт

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

ОГП Детский сад № 2 корпус 1

«12» марта 2024г.

№ 4

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

1. Азарова И.С., председатель комиссии;
2. Карнаухова Е.С., секретарь комиссии;
3. Васильева А.А., член комиссии;
4. Александрова В., 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	есть
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	запрещенные продукты отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	есть
5	Наличие контрольных блюд	есть
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	соответствует
7	Контроль выхода порционных блюд	ведется
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 СанПиН

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соответствует
11	Соблюдение графика приема пищи	соответствует
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соответствует
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	—
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> Коэффициент <u>несъедаемости</u> = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <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.	6%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удовлетворительный

Выводы: нарушений не выявлено, соответствует
всем требованиям

Предложено: разнообразить меню по
санитарии

Председатель комиссии:

Араева Л

АА

Секретарь комиссии:

Карнацкая

Бра

Члены комиссии:

Васильева ТА

В

Вокружина АВ

Мор