

Акт
О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения Школа №2 МБОУ "ВСК"

«26» сентября 2023г.

№ 6

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

1. С. И. Ознобихина, председатель комиссии; И. О. Качалькина
2. Ж. А. Штенцова, секретарь комиссии;
3. Ю. А. Вереникина, член комиссии;
4. С. В. Мельцева, 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 обеденном зале имеется меню согласованное с начальником Школы №2. В меню указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций и калорийность блюда.
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню.
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Запрещенных блюд и продуктов не обнаружено.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	В бракеражном журнале отмечена каждая вновь приготовленная партия пищи.
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда выставлены на витринах.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Внешний вид блюд приемлемый. Рис и котлеты теплые, приготовлено вкусно.
7	Контроль выхода порционных блюд	Выход блюд соответствует нормам.
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели	Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует треб.: - уборка ведется по графику. - столы обрабатываются после каждого приема пищи.

	- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	либель в хорошем состоянии - посуда чистая, без сколов и трещин - приборы целые
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	- Сотрудники столовой в спец. одежде, перчатках и масках
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Оборудованы раковины для мытья рук, сушилки плохо работают
11	Соблюдение графика приема пищи	обеденные перемены по дд.е.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	лучшие организуются по графику
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Дети заходят в столовую в сопровождении учителей
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	объем пищевых отходов 9,5%, в основном рис
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 нравятся подлив, но все едят рис

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

Предложено: Отрегулировать работу сушилок для рук. Учить детей, подлив к рису добавлять с края тарелки по возможности.

Председатель комиссии: С. И. Оздобихина - *С.И.*

Секретарь комиссии: Л. А. Мещурова - *Л.А.*

Члены комиссии: Ю. А. Ведерникова - *Ю.А.*

С. В. Мальцева - *С.В.*

Андрей Русских - *А.Р.*