

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

«28» ноября 2023г.

№ 7

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

1. Н.Н. Сохольева, председатель комиссии;
2. Л.А. Митенцова, секретарь комиссии;
3. О.М. Неволкина, член комиссии;
4. В.А. Сюткина, член комиссии;
5. Андрей Русских, член комиссии.

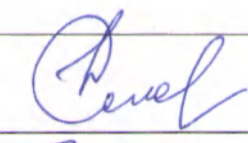
Проведена проверка качества организации питания обучающихся.
 Проверено:

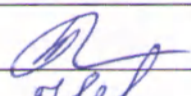
№ п/п	Элементы контроля	Результаты контроля
1	Наличие в обеденном зале согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность	согласованное меню имеется все категории уходами.
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Сегодня по утвержденному меню 7 дней!
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	Все необходимые отметки в журнале есть.
5	Наличие контрольных блюд	имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	блюда выложены красиво, теплые, вкусные!
7	Контроль выхода порционных блюд	выход соответствует 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	соответствует требованиям! - в наличии график уборки - столы обрабатываются после каждого приема пищи - мебель в хорошем состоянии - посуда чистая, без сколов.

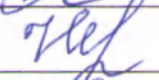
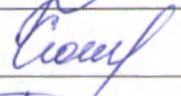
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в след. одежде, масках и перчатках
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	В посылке рекомендации к еде
11	Соблюдение графика приема пищи	Обеды по 20 мин.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	питание по графику
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Дети в столовой с учителями.
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 – 13%, в основном тушеная капуста.
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Не всем детям нравится тушеная капуста

Выводы: Комиссией родительского контроля установлено, что в С.Ф.Школа № 4 услуга горячего питания обучающихся предоставляется на достаточном уровне в соответствии с требованиями.

Предложено: Продолжить работу с обучающимися по формированию знаний о правильной питании.

Председатель комиссии: Н.Н. Соловьева 

Секретарь комиссии: Ю.А. Млодецова 

Члены комиссии: О.М. Николаева 
В.А. Сюткина 
Андрей Рдеских 