

Акт

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения Школа № 121

«29» января 2024г.

№ 4

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

1. Дубровская Л.В., председатель комиссии;
2. Филимонова Л.П., секретарь комиссии;
3. Соловьева Т.В., 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	Имеется, вывешено на раздаче готовых блюд для общего обозрения. Указано возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	реализуемые блюда соответствуют утвержденному примерному меню
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Запрещенные блюда и продукты отсутствуют в меню. Имеется в продаже вода питьевая бутилированная 0,5 литров, сок яблочный в т\пакете 0,2 литра, шоколад Россия , шоколадные батончики, печенье фасованное.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	В бракеражном журнале имеются отметки о приготовлении каждой вновь приготовленной

		партии пищи
5	Наличие контрольных блюд	Имеются на раздаче контрольные блюда :суп картофельный с рыб.консерв.7-11лет 0,150 гр. 98 ккал. , 12 лет и старше 0,200гр., 131 ккал.; жаркое из курицы с картофелем 7-11 лет 0,245 гр., 203 ккал, 12 лет и старше 0,270 гр., 224 ккал.; какао с молоком 7-11, 12 и старше лет 0,200гр, 94 ккал.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Пища приготовлена качественно, температура подачи соответствует санитарным правилам, измерения проведены щупом, температура блюд +60град
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствует норме, указанной в меню. суп картофельный с рыб.консерв.7-11лет 0,150 гр. 98 ккал. , 12 лет и старше 0,200гр., 131 ккал.; жаркое из курицы с картофелем 7-11 лет 0,245 гр., 203 ккал, 12 лет и старше 0,270 гр., 224 ккал.; какао с молоком 7-11, 12 и старше лет 0,200гр, 94 ккал.
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели	Уборка обеденного зала и обработка обеденных столов проводится после каждого приема пищи. Для организации питания обучающихся в обеденном зале имеется 150 посадочных мест. Столовая посуда и столовые приборы



	<p>- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин</p> <p>- чистота и целостность столовых приборов</p>	<p>чистые, без сколов и трещин. В обеденном зале имеется уголок «Правильное питание – залог здоровья», регулярно обновляется информация.</p>
9	<p>Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд</p>	<p>Сотрудники пищеблока имеют маски, перчатки, колпак, фартук, костюм, запас санитарной одежды 2 комплекта</p>
10	<p>Соблюдение обучающимися правил личной гигиены</p>	<p>Перед обеденным залом имеется 9 умывальников все в рабочем состоянии, три электрополотенца для рук, дезинфицирующее средство для обработки рук, бумажные полотенца на стойках, мыло твердое и жидкое, имеется вывеска о правилах мытья рук.</p>
11	<p>Соблюдение графика приема пищи</p>	<p>График организованного питания утвержден начальником СП 09.01.2024 года, соблюдается, вывешен на информационной доске, доступно для всех, имеется режим работы столовой № 2.</p>
12	<p>Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут</p>	<p>Время, отведенное для приема пищи, не менее 20 минут</p>
13	<p>Сопровождение учителями обучающихся в столовую</p>	<p>Классные руководители Азанова И.Ю., Панькова Г.В., сопровождают учащихся в столовую, ведут контроль за питанием</p>
14	<p>Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи</p>	<p>Обед- 4,8 %</p>

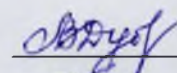
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Вкусовые предпочтения детей выявлялись, члены комиссии задавали вопросы о приготовленных блюдах после приема пищи. Дети любят суп, каши, пюре, макароны, котлеты говяжьи и куриные. Не любят свеклу и капусту тушеную.
----	--	--

Выводы: качество питания организовано в соответствии требований СанПин, удовлетворительно.

Предложено: Во всех классах провести беседы о пользе здорового питания в зимнее время, использование в рационе питания больше овощей и фруктов. Разъяснить учащимся о полезных витаминах группы В, микроэлементах: железо, йод, цинк, магний, марганец, фтор, фосфор, медь, которые находятся в свекле, какие болезни лечит свекла, какая польза от вареной свеклы, в каком виде свекла самая полезная.

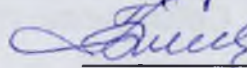
Председатель комиссии:

Дубровская Л.В.



Секретарь комиссии:

Филимонова Л.П.



Члены комиссии:

Соловьева Т.В.

