

Акт
О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения
Сепычевская школа (с.Сепыч,ул.Ленина, д.12)

« 21 » марта 2024г.

№ 4

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

1. Красносельских Ирина Петровна, председатель комиссии;
2. Ильиных Людмила Валентиновна, секретарь комиссии;
3. Соловьева Кристина Петровна, член комиссии;
4. Мальцева Ольга Владимировна, член комиссии;
5. Федосеева Елена Ивановна, член комиссии.


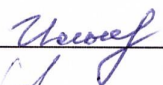


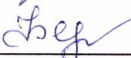
Проведена проверка качества организации питания обучающихся.
Проверено:

№ 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	Меню имеется, утвержденное, в обеденном зале для детей от 7-11 лет, 11-18 лет, в меню указано: завтрак, ассортимент блюд, масса каждой порции, калорийность
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	На стенде размещено действующее меню на день, согласовано начальником СП и утверждено директором МУП «ВКДП», ассортимент блюд соответствует утвержденному меню
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Перечень блюд соответствует утвержденному меню на день, запрещенные блюда и продукты отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал ведется, отметки о качестве приготовленной пищи есть
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Температура подачи соответствует требованиям -65 градусов. Внешний вид блюд appetitный, удовлетворительный

7	Контроль выхода порционных блюд	Выход блюд соответствует, перед раздачей блюда взвешиваются
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	-График проведения уборки обеденного зала имеется, журнал контроля генеральных уборок ведется; -Обеденные столы чистые, моются ежедневно с применением дезинфицирующих средств; -Мебель в удовлетворительном состоянии; -Посуда чистая, без сколов и трещин; -Столовые приборы чистые.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Спецодежда у поваров чистая, опрятная: халаты, маски на лице, перчатки, средства индивидуальной защиты в достаточном количестве, размещены у раковин в помещении столовой
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Обучающиеся школы соблюдают правила гигиены перед приемом пищи - моют руки с мылом, перед входом в столовую имеются семь раковин для мытья рук, два электрополотенца, у каждой раковины есть в достаточном количестве моющие средства
11	Соблюдение графика приема пищи	График приема пищи обучающихся соблюдается.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Время для приема пищи 20 минут
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи Методика расчета: $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{Масса остатков, в кг}}{\text{Масса выданных блюд, в кг}} \times 100\%$ Интерпретация результатов: Как показывают результаты мониторинга-зона оптимума-10%;при уровне 10-30%-зона риска; более 30% - зона высокого риска, соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер	Коэффициент пищевых отходов после принятия пищи – 6 %
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Родители и обучающиеся удовлетворены качеством и ассортиментом блюд

Выводы: В ходе проверки качества питания замечаний не выявлено. Питание обучающихся соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

Предложено:

Председатель комиссии:		/И.П.Красносельских/
Секретарь комиссии:		/Л.В.Ильиных/
Члены комиссии:		/К.П.Соловьева/
		/О.В.Мальцева/
		/Е.И.Федосеева/