

Акт
О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством
организации питания обучающихся структурного подразделения
МБОУ «ВОК» СП Детский сад № 1 Корпус 3, К. Маркса 140

«26» сентября 2023г.

№ 1

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

1. Яковлева И.Н.- начальник СП, председатель комиссии;
2. Ташкинова Наталья Сергеевна- методист; секретарь комиссии
3. Денисова Н.Ф.-делопроизводитель, член комиссии;
4. Килина Н.Б. - родитель, 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 |
| 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 | В меню и дополнительном питании запрещенные блюда отсутствуют |
| 4 | Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи | Наличие отметок имеется |
| 5 | Наличие контрольных блюд | Наличие контрольных блюд имеется |
| 6 | Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус) | Качество готовой пищевой продукции удовлетворительное |
| 7 | Контроль выхода порционных блюд | Контроль выхода порций 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 | Санитарно-техническое содержание соответствует требованиям |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд | Наличие и состояние удовлетворительное |
| 10 | Соблюдение обучающимися правил личной гигиены | Соблюдается |
| 11 | Соблюдение графика приема пищи | Соблюдается |
| 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 | Объем пищевых отходов 10% |
| 15 | Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей | Удовлетворены |

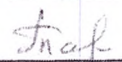
Выводы: В ходе проверки нарушений не обнаружено.

Председатель комиссии:




Яковлева И.Н.

Секретарь комиссии:



Ташкинова Н.С.

Члены комиссии:



Денисова Н.Ф.



Килина Н.Б.