

Акт

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

«27» сентября 2023г.

№ 1

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. Обухова Н.А., член комиссии;
4. Соловьева Т.В., член комиссии;
5. Меркушева Е.Б., 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. 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
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 : запеканка для детей начальной школы 0,130 гр, для детей среднего и старшего возраста

		0,140 гр; суп для детей начальной школы 0,130гр, для детей старшего и среднего возраста 0,180 гр.; чай 0,20 гр
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Пища приготовлена качественно, температура подачи соответствует санитарным правилам, измерения проведены шупом, температура блюд +60град
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствуют заявленным, запеканка для детей начальной школы 0,130 гр, для детей среднего и старшего возраста 0,140 гр; суп для детей начальной школы 0,130гр, для детей старшего и среднего возраста 0,180 гр.; чай 0,200 гр
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	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 чистые, без сколов и трещин.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники пищеблока имеют маски, перчатки, колпак, фартук, костюм. запас санитарной одежды 2 комплекта
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Перед обеденным залом имеется 9 умывальников, три электрополотенца для рук, дезинфицирующее средство для обработки рук. бумажные полотенца на стойках. мыло твердое и жидкое. имеется

		вывеска о правилах мытья рук.
11	Соблюдение графика приема пищи	График организованного питания утвержден начальником СП 01.09.2023года, соблюдается, вывешен на информационной доске , доступно для всех, имеется режим работы столовой № 2.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Время, отведенное для приема пищи, не менее 20 минут
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Классные руководители 5-х классов сопровождают учащихся в столовую Ушакова Е.А., Тиунов Е., Бабушкина Л.А., Пермякова Н.А. (питание организовано после третьего урока первой смены для 5-х классов)
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	Обед- 5,3 %
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 не определялись

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

Предложено: Во всех классах провести беседы о пользе здорового питания

Председатель комиссии:

Авдус

Жубровская Л.В.

Секретарь комиссии:

Тина

Бисмирова Л.А.

Члены комиссии:

Обу

Обухова Н.А.

Мер

Меркушева Е.Б.

Соф

Соловьева Т.В.