

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

29.01.2024 г.

№ 1

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

1. Пинаева Ксения Григорьевна, методист по воспитательной работе – председатель комиссии.
 2. Федосеева Ксения Григорьевна, делопроизводитель – секретарь.
 3. Ларина Татьяна Николаевна, обслуживающий персонал.
 4. Первухина Светлана Сергеевна, родитель (по согласованию).
 5. Кузнецова Светлана Андреевна, родитель (по согласованию).
- 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	Соответствует требованиям
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Заполняется своевременно
5	Наличие контрольных блюд	Имеется
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Соответствует требованиям
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствует требованиям
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

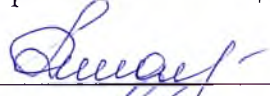
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Соответствует требованиям
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Соответствует требованиям
11	Соблюдение графика приема пищи	Соответствует требованиям
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Имеется одна перемена меньше 20 мин. по причине большого контингента обучающихся
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Соответствует требованиям
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета Методика расчета: Коэффициент <u>несъедаемости</u> = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ 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.	8% - зона оптимума
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Выборочный опрос показал удовлетворенность 92%

Выводы

В ходе проверки установлено следующее:

1. Горячее питание обучающихся СП школа № 1 предоставляется качественно.
2. Санитарно-гигиенические нормативы соблюдаются.

Председатель комиссии:



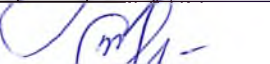
К.Г. Пинаева

Секретарь комиссии:



К.В. Федосеева

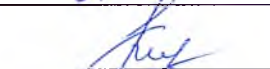
Члены комиссии:



Т.А. Доронина



С.С. Первухина



С.А. Кузнецова

Акт

О результатах проведения контроля за качеством услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Верещагинский образовательный комплекс»

15.01.2024

В целях планомерного осуществления контроля за качеством услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Верещагинский образовательный комплекс» комиссией в составе:

1. Артемова О.В., директор МБОУ «ВОК», председатель комиссии;
2. Кононова Н.М., технолог МБОУ «ВОК», секретарь комиссии;
3. Шатрова Н.Н., начальник структурного подразделения (и.о. начальника СП), в котором осуществляется контроль, член комиссии;
4. Не присутствовал, медицинский работник, член комиссии;
5. Полушкина Г.Н., представитель поставщика услуги по обеспечению горячего питания, член комиссии.

Проведена проверка пищеблока СП Школа №1

Адрес: г. Верещагино, ул. Ленина, 15

Проверено:

№ п/п	Позиции	Отметка об итогах проверки
	Соответствие профессиональной квалификации повара не ниже 4 разряда.	Полушкина Г.Н. – повар 6 разряд, Рысева Е.В. – повар 6 разряд, Носкова Т.М. – повар 6 разряд.
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока курсов повышения квалификации один раз в три года.	Курсовая переподготовка у поваров пройдена.
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год.	Медицинские книжки у работников пищеблока в наличии. Медицинская комиссия пройдена своевременно.
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год.	У всех работников пищеблока есть отметка в ЛМК о прохождении гигиенического обучения.
5	Полнота и своевременность заполнения документации: - гигиенический журнала (сотрудников); - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;	Документация по пищеблоку заполняется своевременно в полном объеме.

	<ul style="list-style-type: none"> - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - график и журнал проведения генеральных уборок; - журнал бракеража готовой пищевой продукции и результатов; - журнала смены кипяченой воды (для дошкольников); - журнал учета работы бактерицидной установки; - журнал регистрации изменений в перспективном и фактическом меню. 	
6	<p>Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации).</p> <p>-----</p> <p><*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.</p>	<p>На поступающие продукты питания имеются сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество, которые хранятся до полной реализации продуктов.</p>
7	<p>Соблюдение сроков реализации и условий хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.</p>	<p>Условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов соблюдаются согласно сопроводительной документации.</p>
8	<p>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.</p> <p>Соответствие показаний гигрометра записям в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях.</p>	<p>Складское помещение оборудовано гигрометром. Показания гигрометра соответствуют записям в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях.</p>
9	<p>Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.</p>	<p>Пищевые продукты хранятся в таре поставщика на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола. Товарные ярлыки сохраняются до полной реализации продуктов.</p>
10	<p>Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров.</p>	<p>Контрольные термометры в наличии во всех холодильных установках.</p>
11	<p>Обеспечение столовой посуды без сколов и трещин.</p>	<p>Пищевблок обеспечен столовой посудой без сколов и трещин.</p>
12	<p>Содержание кухни и подсобных помещений в порядке и чистоте.</p> <p>Наличие маркировки на оборудовании и инвентаре.</p>	<p>Помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Оборудование и инвентарь промаркированы.</p>
13	<p>Соответствие фактического рациона примерному меню.</p>	<p>Фактический рацион соответствует примерному десятидневному меню.</p>
14	<p>Наличие в обеденном зале согласованного с начальником СП ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность.</p>	<p>Ежедневное меню оформлено согласно требованиям, подписано и размещено в обеденном зале.</p>

15	Наличие индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.	Детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с структурным подразделением нет.
16	Соблюдение срока реализации готовых блюд не более 2 часов.	Сроки реализации готовой пищи соблюдаются.
17	Соответствие качества пищевой продукции и контроль выхода порционных блюд. Наличие на раздаче контрольных блюд.	Качество пищевой продукции соответствует технологическим требованиям. Контрольные блюда находятся на раздаче.
18	Наличие и хранение суточных проб готовой продукции не менее 48 часов при температуре +2 ⁰ ... +6 ⁰	Наличие суточных проб обеспечено.
19	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и соответствующих инструкций по их применению.	Пищеблок обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами и инструкциями по их применению.
20	Наличие средств индивидуальной защиты.	Сотрудники пищеблока обеспечены средствами индивидуальной защиты.
21	Наличие договоров: - о проведении дезинсекционной обработки помещений; - о проведении дератизационной обработки помещений; - о проведении лабораторных и визуальных проверок с учреждениями Роспотребнадзора.	Договор от 09.01.2024 № 4801 возмездного оказания услуг по проведению санитарно-профилактических мероприятий. Договор на проведение лабораторных исследований находятся на стадии заключения.

Выводы:

В ходе проведения проверки установлено следующее:

1. Горячее питание обучающимся структурного подразделения Школа №1 предоставляется качественно.

2. Санитарно-гигиенические нормативы, противоковидные мероприятия соблюдаются.

Председатель комиссии:

Алфёров

Артемова О.В.

Секретарь комиссии:

Косова

Чижикова Н.И.

Члены комиссии:

Тимофеев

Климова Е.Е.

Иванов

Соловьева Е.Н.
