

Акт
О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения Ленинская школа МБОУ «ВОК»

«20» _____ 11 _____ 2023г.

№_10_____

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

1. Чудинова Алевтина Борисовна, председатель комиссии;
2. Порубова Татьяна Николаевна, секретарь комиссии;
3. Федосеева Полина Алексеевна, член комиссии;
4. Трушников Василий Александрович, член комиссии;
5. Щекина Людмила Александровна, 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 утвержденное меню в обеденном зале для детей в возрасте 7-11 лет, 11-18 лет, в меню указано: завтрак, ассортимент блюд, масса каждой порции, калорийность блюд
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, запрещенных блюд нет
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал ведется, есть отметки о качестве приготовленной пищи
5	Наличие контрольных блюд	контрольные блюда выставлены на столе для раздачи пищи, есть контрольные весы для взвешивания своих блюд
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	блюда теплые, внешний вид удовлетворительный
7	Контроль выхода порционных блюд	перед раздачей блюда взвешиваются

8	<p>Санитарно-техническое содержание обеденного зала:</p> <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 	<p>питание организовано в помещении столовой, столы моются ежедневно с применением дезинфицирующих средств после каждого приема пищи, столовая посуда без трещин и сколов, столовые приборы чистые</p>
9	<p>Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд</p>	<p>повара находятся в спецодежде: халат, маски на лице, перчатки, средства индивидуальной защиты в достаточном количестве, размещены у раковин в помещении столовой; у входа в помещение столовой размещен антисептик « Фион»</p>
10	<p>Соблюдение обучающимися правил личной гигиены</p>	<p>перед входом в столовую оборудованы четыре раковины для мытья рук, у каждой раковины есть в достаточном количестве моющие средства, 2 электрополотенца для сушки рук; обучающиеся перед входом в столовую моют руки с мылом, сушат электрополотенцами, при входе в помещение столовой обрабатывают руки антисептиком « Фион»</p>
11	<p>Соблюдение графика приема пищи</p>	<p>графики приема пищи соблюдаются</p>
12	<p>Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут</p>	<p>прием пищи в течение 2 перемен в день, время для приема пищи 20 минут</p>
13	<p>Сопровождение учителями обучающихся в столовую</p>	<p>при приеме пищи присутствуют классные руководители</p>
14	<p>Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи</p> <p>Методика расчета:</p> $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков, в кг}}{\text{масса выданных блюд, в кг}} \times 100\%$ <p>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</p>	<p>коэффициент пищевых отходов после принятия пищи- 9%</p>
15	<p>Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по</p>	<p>родители и обучающиеся удовлетворены качеством и ассортиментом предлагаемых</p>

	родителей или законных представителей	блюды
--	---------------------------------------	-------

Выводы: питание обучающихся соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

Предложено:

Председатель комиссии:



А.Б. Чудинова

Секретарь комиссии:

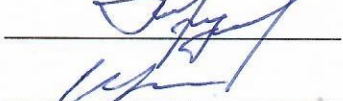


Т.Н. Порубова

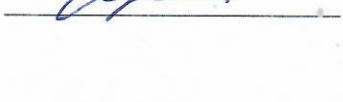
Члены комиссии:



П.А. Федосеева



В.А. Трушников



Л.А. Щекина