

**Акт**  
**О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения**

СП Тимшаурне

« 30 » января 2023 г.

№ \_\_\_\_\_

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

1. Лопашкина С.В., председатель комиссии;
2. Перминов В.А., секретарь комиссии;
3. Масанюк И.А., член комиссии;
4. Обунов Т.А., член комиссии;
5. Лунин Н.О., 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	<i>есть</i>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<i>соответств.</i>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>отсут.</i>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<i>есть</i>
5	Наличие контрольных блюд	<i>есть.</i>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<i>отм.</i>
7	Контроль выхода порционных блюд	<i>есть.</i>
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	<i>соотв. в ящик посуда чиста и уст.</i>

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	сан. одежда индивидуальн. форма.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюд.
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюд.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соотв.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	соотв.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета  Методика расчета: Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$  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.	4%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	нравно.

Выводы: т. объект соответствует, персонал добропорядочными не имеет вкуса.

Предложено: \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Секретарь комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

<u>Воз</u>	<u>Александр С.В.</u>
<u>Сид</u>	<u>Сергей С.В.</u>
<u>Мини</u>	<u>Масанов Г.В.</u>
<u>Ан</u>	<u>Сидоров Н.В.</u>
<u>Пав</u>	<u>Сидоров П.В.</u>