

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

СП Гимназия.

«20» мая 2023г.
 № 5

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

1. Веселкова Ирина Александровна, председатель комиссии;
2. Терешкина Елена Андреевна, секретарь комиссии;
3. Лексина Наталья Владимировна, член комиссии;
4. Сажина Татьяна Андреевна, член комиссии;
5. Лобашкина Светлана Викторовна, 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	меню в кабинете есть на раздаче. Наименование согласовано. Возраст, калорийность указаны.
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	запрещенных блюд нет.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	бракераж. журналы заполнены.
5	Наличие контрольных блюд	контр. блюда присутствуют.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	температура соответ. внешнего вида отличный. Вкус соответствующий.
7	Контроль выхода порционных блюд	
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели	уборка проведена. обработка столов производится. мебель в норме.

	- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	чистой и чистой посуды нет.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	повара в спец. уборке, перчатки, маски, халаты.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	дети мыют руки перед едой.
11	Соблюдение графика приема пищи	соответствует.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровождают.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	руководителем 4%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	нравится.

Выводы:

Выявлены дети организованно
качественно. Выявлены без, т.е. ринки,
вкусовые качества соответствующи,
Очень вкусные были кондитер!

Предложено:

Председатель комиссии: Вор Васильев И.А.

Секретарь комиссии: Ср Александров Е.В.

Члены комиссии: А Суров И.О.
В Сухов Т.А.
Коз Лопатин С.В.