

Акт
О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания воспитанников детского сада структурного подразделения

Нижнегашинская школа

« 30 » января 202 г.

№ 23

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

1. Лобашева Т. Н., председатель комиссии;
2. Мелехина М. М., секретарь комиссии;
3. Новикова Л. Н., член комиссии;
4. Тимаева Т. П., член комиссии;
5. _____, 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 согласов., категории указ.
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	требованиям соответствует
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	бракераж осущ. своеврем.
5	Наличие контрольных блюд	соотв. норме
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	внешний вид и пример. блюд соответ.
7	Контроль выхода порционных блюд	норме соответ.
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	соблюдается проводится посуда чистая сколов присут. не хватает чашек

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	работники в спец. форме.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	воспитан. соблюдают.
11	Соблюдение графика приема пищи	График соблюдают.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соответствует.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровождают.
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.	пищевые отходы 12%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	отзывы позитив.

Выводы: качество питания удовлетворительное, нормы выдержаны, условия соответствуют требованиям.

Предложено: _____

Председатель комиссии: _____

Секретарь комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Лобашева Т.Н.
Мелехина М.М.
Новикова Л.Н.
Тинаева Т.П.