

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

Жукотская основная школа

«30» ноября 2023г.

№ 2

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

1. Петурова М.Б, председатель комиссии;
2. Михалева М.В, секретарь комиссии;
3. Степанюк И.А, член комиссии;
4. Швецова М., член комиссии;
5. Савельева М.А, 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	отлично
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	отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	заполняется
5	Наличие контрольных блюд	присутствуют
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	отлично
7	Контроль выхода порционных блюд	соответствует
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	удовлетворительно - соблюдение графика уборки - обработка столов - состояние мебели - наличие чистой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность приборов

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует нормативам
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 мин
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровождается
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.	21. в отходах канцелярии
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удов.

Выводы: В ходе проверки качества питания детей замечаний и нарушений не выявлено

Предложено:

Председатель комиссии:

[Подпись]

Ленинкова И.Б.

Секретарь комиссии:

[Подпись]

Михайлова М.В.

Члены комиссии:

[Подпись]

Образцова Т.К.

[Подпись]

Савинова И.И.

[Подпись]

Швецова С.И.