

Акт
О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за
качеством организации питания обучающихся
СП Комаровская школа МБОУ «ВОК»

« 22 » март 2024 г.

№ 4

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

- | | |
|-----------------|------------------------|
| 6. Мартюшева ИВ | председатель комиссии; |
| 7. Косинец ГТ | секретарь комиссии; |
| 8. Ильиных ОА | член комиссии; |
| 9. Новикова ТС | член комиссии; |
| 10. Страумит ОА | 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 | в приёмной детского сада имеется согласованное с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименования приема пищи, наименования блюда, масса порций, калорийность. |
| 2 | Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню | Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. |
| 3 | Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В меню и дополнительном питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты согласно Приложению №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4 | Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи | Бракеражный журнал ведётся. |
| 5 | Наличие контрольных блюд | Контрольные блюда имеются. |
| 6 | Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус) | Блюда имеют эстетичный внешний вид, т° блюда соответствует норме (65° С), вкусовые качества удовлетворительные. |
| 7 | Контроль выхода порционных блюд | Порция блюд по меню соответствует выходу по факту. |
| 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 | Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует требованиям: - проводится уборка согласно утвержденному графику; - столы обрабатываются после каждого приема пищи |

| | | |
|----|---|--|
| | - чистота и целостность столовых приборов | - состояние обеденной мебели удовлетворительное; - столовая посуда находится в удовлетворительном состоянии, без сколов и трещин; |
| 9 | Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд | Одежда мл.воспитателя соответствует санитарным требованиям: имеется фартук, косынка, одноразовые перчатки. Форма чистая, опрятная. |
| 10 | Соблюдение обучающимися правил личной гигиены | Соблюдение правил личной гигиены под наблюдением воспитателя. |
| 11 | Соблюдение графика приема пищи | График приема пищи соблюдается. |
| 12 | Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут | Время, отведенное для приема пищи, не менее 20 минут. |
| 13 | Сопровождение учителями обучающихся в столовую | |
| 14 | Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> $\text{Коэффициент несъеданности} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$ <u>Интерпретация результатов:</u> 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 безопоздательных мер. | Объем 3%. Вид: каша, хлеб. |
| 15 | Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей | Воспитанники удовлетворены качеством приготовленной пищи. |

Выводы: в ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

Предложено:

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:







ИВ Мартюшева

ГГ Косинец

ОА Ильиных

ОА Страумит

ТС Новикова