Акт

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

СП Бородулинская школа

«25» января 2024г. № 3

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

1. Ячменева Е.В., председатель комиссии;
2. Леонтьева И.М., секретарь комиссии;
3. Гилева Я.В., 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 имеется
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Блюда соответствуют утвержденному примерному меню.
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Запрещенные блюда и продукты отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал ведется.
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Температура подачи соответствует требованиям – 65градусов. Внешний вид блюд аппетитный, блюда вкусные.
7	Контроль выхода порционных блюд	Выход порционных блюд соответствует норме.
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	- уборка обеденного зала проводится согласно утвержденному графику. - обеденные столы чистые, обрабатываются после каждого приема пищи - мебель в удовлетворительном состоянии - столовая посуда чистая, без сколов и трещин - столовые приборы чистые,

		целостность не нарушена
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	У работников столовой имеются средства индивидуальной защиты, форма чистая, опрятная.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Перед приемом пищи обучающиеся моют руки
11	Соблюдение графика приема пищи	График приема пищи соблюдается.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую.
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 оптимум уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «вы соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагател	Объем пищевых отходов составляет 8%. В отходах остатки тушеной капусты.
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Дети предпочитают котлеты, картофельное пюре, макароны, сосиски.

Выводы: В ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

Предложено:

Председатель комиссии: Ячменева Е.В.

Секретарь комиссии: Леонтьева И.М.

Члены комиссии: Гилева Я.В.