

Акт

о результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания воспитанников детского сада структурного подразделения Путинская школа

« 18 » января 2024г.

№ 06

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

1. Шистерова Татьяна Сергеевна, председатель комиссии;
2. Тиунова Ольга Васильевна, член комиссии;
3. Шмырина Фаина Ивановна, член комиссии;

Проведена проверка качества организации питания воспитанников.

Проверено:

№ п/п	Элементы контроля	Результаты контроля
1	Наличие согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность	Имеется согласованное с начальником структурного подразделения ежедневное меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование 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 Приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В меню и дополнительном питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты согласно Приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	В бракеражном журнале имеются отметки о каждой вновь приготовленной партии пищи
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Внешний вид блюд презентабельный, блюда подаются горячими, вкусовые качества удовлетворительные
7	Контроль выхода порционных блюд	Выход блюд по меню соответствует выходу по факту
8	Санитарно-техническое содержание групповой ячейки: - проведение уборки групповой и буфетной, 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	Санитарно-техническое содержание групповой ячейки соответствует требованиям: - проводится уборка групповых и буфетных, согласно утвержденному графику - проводится обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели удовлетворительное - столовая посуда чистая без сколов и трещин - столовые приборы чистые и целые

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Санитарная одежда, средства индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд имеются, состояние удовлетворительное
10	Соблюдение детьми правил личной гигиены	Дети моют руки перед едой под руководством воспитателей
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 составляет 30 минут
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Воспитатели и младшие воспитатели находятся с детьми
14	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало, 5%. В отходах хлеб, свекла отварная
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.	Дети предпочитают вторые блюда: каши, макароны, котлеты

Выводы: комиссия установила, что организация питания соответствует требованиям, предъявляемым нормативно – правовыми актами. Качество организации питания удовлетворительное.

Предложения: -

1. Председатель комиссии
2. Член комиссии
3. Член комиссии

Шистерова Т.С.
Тиунова О.В.
Шмырина Ф.И.

Шистерова Т.С.
Тиунова О.В.
Шмырина Ф.И.