

Акт

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания воспитанников детского сада структурного подразделения Ленинская школа МБОУ «ВОК»

«19» 03 2024г.

№ 3

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

1. Голощапова Ольга Владимировна, председатель комиссии;
2. Дровнева Снежанна Алексеевна, секретарь комиссии;
3. Пинаева Светлана Николаевна, член комиссии;
4. Андрова Лариса Васильевна, член комиссии;
5. Щекина Людмила Александровна, член комиссии.

Проведена проверка качества организации питания воспитанников детского сада.
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	имеется утвержденное меню в обеденном зале для детей в возрасте 1-3 года, 3-7 лет, в меню указано: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; ассортимент блюд, масса каждой порции, калорийность блюд
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	на стенде размещено действующее меню для воспитанников в возрасте 1-3 года, 3-7 лет на день, согласовано начальником Сп и утверждено директором МУП «ВКДП», ассортимент блюд соответствует утвержденному меню
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	перечень блюд соответствует утвержденному меню на день, запрещенных блюд нет
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	бракеражный журнал ведется, есть отметки о качестве приготовленной пищи
5	Наличие контрольных блюд	контрольные блюда выставлены на столе для раздачи пищи, есть контрольные весы
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	блюда теплые, внешний вид удовлетворительный

7	Контроль выхода порционных блюд	перед раздачей блюда взвешиваются
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	питание организовано в помещении детского сада, столы моются после каждого приема пищи, столовая посуда без трещин и сколов, столовые приборы чистые
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	повара находятся в спецодежде: халат, маски на лице, перчатки, средства индивидуальной защиты в достаточном количестве, размещены на входе в столовую, и у раковин в помещении буфетных; пищу раздают младшие воспитатели: имеют маски на лице, халаты, перчатки, раздают пищу детям через буфетные помещения
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	оборудованы по пять раковин для мытья рук в каждой группе, у каждой раковины есть мыло, для сушки рук используются полотенца
11	Соблюдение графика приема пищи	графики приема пищи соблюдаются
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	прием пищи 5 раз в день, время для приема пищи 20 минут
13	Сопровождение в столовую	при приеме пищи присутствуют воспитатели и младшие воспитатели, прием пищи организован в младшей и старшей группе
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета: Методика расчета: $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков, в кг}}{\text{масса выданных блюд, в кг}} \times 100\%$ Интерпретация результатов: как показывают результаты мониторинга- зона оптимума – 10%; при уровне 10-30% -зона риска; более 30% -зона высокого риска, соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер	коэффициент пищевых отходов после принятия пищи- 9%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	родители и дети удовлетворены качеством и ассортиментом предлагаемых блюд

Выводы: питание воспитанников детского сада организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»


Предложено: _____

Председатель комиссии:

_____ 

О.В. Голошапова

Секретарь комиссии:

_____ 

С.А. Дровнева

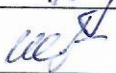
Члены комиссии:

_____ 

С.Н. Пинаева

_____ 

Л.В. Андрова

_____ 

Л.А. Щекина