

**Форма акта проверки общественной комиссии по контролю за  
качеством организации питания обучающихся в муниципальном  
бюджетном общеобразовательном учреждении «Верещагинский  
образовательный комплекс»**

**Акт**

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за  
качеством организации питания воспитанников дошкольной разновозрастной  
группы структурного подразделения

«28» сентября 2023г.

№ 21

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

1. Лобашева Т.Н., председатель комиссии;
2. Мелехина М.М., воспитатель;
3. Новикова Л.Н., член родительского комитета, родитель;
4. Пинаева Т.П., родитель.

Проведена проверка качества организации питания воспитанников.

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 порции, калорийность	<i>В обеденном зале присутствует согласованное меню, указаны возрастные категории, наименование блюд и т.д.</i>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<i>Соответствует</i>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно приложению 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>Соответствует требованиям</i>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждом вновь приготовленной порции пищи	<i>Бракераж осуществляется своевременно</i>
5	Наличие контрольных блюд	<i>Соответствует норме</i>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<i>Внешний вид и температура блюд в соответствии</i>
7	Контроль выхода порционных блюд	<i>Соответствует норме</i>
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	<i>Соблюдается Проводится Удовлетворительное</i>

	трещин; -чистота и целостность столовых приборов	<i>Столовая посуда чистая, приборы в норме</i>
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>Работники в специальной одежде, имеются средства индивидуальной защиты</i>
10	Соблюдение воспитанниками правил личной гигиены	<i>Воспитанники пользуются умывальником</i>
11	Соблюдение графика приема пищи	<i>График соблюдается</i>
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	<i>Соответствует</i>
13	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	<i>Пищевые отходы 18%</i>
14	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	<i>Дети дают положительные отзывы</i>

Выводы: качество организации питания удовлетворительное.

Председатель комиссии: *Лобашева Т.Н.* /Лобашева Т.Н./

Секретарь комиссии: *Мелехина М.М.* /Мелехина М.М./

Члены комиссии: *Новикова Л.Н.* /Новикова Л.Н./

*Пинаева Т.П.* /Пинаева Т.П./