

**Акт**  
**О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения** Сокаевская школа гимназической формы

«21» сентября 2023г.

№ 01

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

1. Вилесова Ж. А., председатель комиссии;
2. Мезенцева С. Т., секретарь комиссии;
3. Томкова О. Т., член комиссии;
4. Демидова И. А., член комиссии;
5. Замрякова М. Ч., 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	<u>Учитывается</u>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<u>Соответствует</u>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u>Запрещенные блюда отсутствуют</u>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<u>В бракеражном журнале есть подписи глав бракер.</u>
5	Наличие контрольных блюд	<u>Учитываются</u>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<u>Внешний вид, температура подачи, вкус учитываются</u>
7	Контроль выхода порционных блюд	<u>Соответствует меню</u>
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели	<u>Уборка проводится после приема пищи, столы обрабатываются, состояние мебели удовлетв.</u>

	- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	посуда чистая, стаканы со сколами, прибор чистый
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в чистой халате, в чехловом фартуке
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Соблюдают
11	Соблюдение графика приема пищи	Соблюдают
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Соблюдено
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Все учителя сопровождают обучающихся в столовую
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	4% (хлеб)
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	

Выводы: питание соответствует требованиям  
Нарушений не выявлено

Предложено:

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Вилкина  
Мельникова  
Тимофеева  
Ду  
Ев

Вилкина И.А.  
Мельникова С.Т.  
Тимофеева О.Т.  
Демидова И.А.  
Тимофеева И.