

Акт

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

Соколовская школа / дошкольная группа

« 19 » марта 2024г.

№ 08

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

1. Вилесова К.А., председатель комиссии;
2. Ильменева С.Т., секретарь комиссии;
3. Тонкова О.Т., член комиссии;
4. Великова И.А., член комиссии;
5. Ландрасова И.И., 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	Имеется
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	соответствует
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	+
5	Наличие контрольных блюд	+
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	соответствует
7	Контроль выхода порционных блюд	соответствует
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	 + + + + +

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	удовлетворительно
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соблюдается
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	+
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> $\text{Коэффициент несъеденности} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <u>Интерпретация результатов:</u> Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10.0-30 0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.	9,5 % (жид, р...
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	

Выводы: Организация питания соответствует требованиям. Нарушений не выявлено.

Предложения:

Председатель комиссии: Вилосов Вилосов И.А.
 Секретарь комиссии: Мел Мелешиев С.Т.
 Члены комиссии: Григорьев Григорьев О.Т.
Д Демидов И.А.
Сав Савицкий И.И.