

Акт
О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения
Детский сад № 3 корпус 4

«26» января 2024г.

№ _____

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

1. Шаврина Евгения Николаевна председатель комиссии;
2. Гилева Марина Ивановна секретарь комиссии;
3. Носкова Надежда Увенальевна член комиссии;
4. Морозова Анастасия Юрьевна член комиссии;
5. Тронина Елена Сергеевна член комиссии.

Проведена проверка качества организации питания обучающихся.

Проверено:

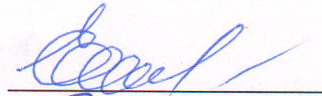
№ п/п	Элементы контроля	Результаты контроля
1	Наличие в обеденном зале согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность	Меню имеется
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Блюда соответствуют утвержденному примерному меню
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Запрещенные блюда отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал заполняется ежедневно
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Температура подачи блюд соответствует требованиям. Внешний вид блюд appetitный. Блюда вкусные.

7	Контроль выхода порционных блюд	Выход 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	Обеденные столы перед приемом пищи моются согласно утвержденному графику
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	У работников столовых имеется санитарная одежда и средства защиты. Форма поваров чистая
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Перед приемом пищи дети моют руки с мылом и обрабатывают антисептиком.
11	Соблюдение графика приема пищи	График соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> $\text{Коэффициент несъеданности} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <u>Интерпретация результатов:</u> Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до уровня в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных	Объем пищевых отходов составил 8,37% (3,900кг/46,550кг*100%) В отходы поступили остатки борща из свежей капусты, кнели с рисом, хлеб и остатки сухофруктов из компота
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Дети предпочитают выпечку, картофельное пюре, фрукты, соки, печенье и пряники

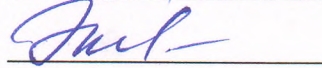
Выводы: В ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

Предложено: _____

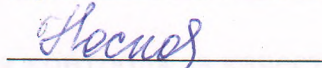
Председатель комиссии: Шаврина Е.Н



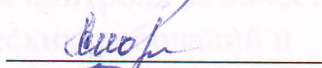
Секретарь комиссии: Гилева М.И



Члены комиссии: Носкова Н.У



Морозова А.Ю



Тренина Е.С



Проведена проверка качества организации питания обучающихся

Проверено:

№ п/п	Элемент контроля	Результаты контроля
1	Наличие в обеденном зале согласованного с администрацией структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование блюда, наименование блюда, масса порций, калорийность	Меню имеется
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Блюда соответствуют утвержденному примерному меню
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Запрещенные блюда отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой порции, приготовленной порции пищи	Бракеражный журнал заполняется ежедневно
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид, запах, температура подачи, вкус)	Температура подачи блюд соответствует требованиям. Внешний вид блюда appetitный. Блюда вкусные.