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-гигиеническихтребований 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 Юрьевначлен 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 аппетитный. 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 Методика расчета: Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ Интерпретация результатов: Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высоког соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных	Объём 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

Тронина Е.С