

**Акт**  
**О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения**  
**СП Кукетская основная школа**

« 31 » января 2024 г.

№ 3

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

1. Петухова М.Б , председатель комиссии;
2. Михеева Т.В , секретарь комиссии;
3. Савельева Т.А , член комиссии;
4. Овчинникова Г.А, член комиссии;
5. Швецова Л.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	отсутствует
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	заполняется
5	Наличие контрольных блюд	блюда представлены
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	отличное
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	удовлетворительное - согласно графика - после каждого приема пищи - удовлетворительное

	- чистота и целостность столовых приборов	-без сколов и трещин -чистые
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует нормативам Санпин
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдаются
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдаются
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 мин
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровождаются
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета  <u>Методика расчета:</u> Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$  <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.	3% в отходы поступил суп с рыбными консервами ,какао .
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удовлетвор

Выводы: Входе проверки качества питания детей замечаний и нарушений нет .

Предложено:

Председатель комиссии:



Петухова М.Б

Секретарь комиссии:

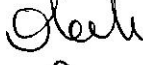


Михеева Т.В

Члены комиссии:



Савельева Т.А



Овчинникова Г.А



Швецова Л.И