

**Форма акта проверки общественной комиссии по контролю за  
качеством организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном  
образовательном учреждении «Верещагинский образовательный  
комплекс»**

Акт

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

Бухтетской основной школы  
дошкольной группы  
«14» сентября 2023 г. № 01

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

1. Петухото М.Б., председатель комиссии;
2. Михайло М.В., секретарь комиссии;
3. Обишеникова Г.А., член комиссии;
4. Швецова Л.И., член комиссии;
5. Савельева М.А., член комиссии.

Проведена проверка качества организаций питания обучающихся.  
Проверено:

№	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>имеется</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>отсутствуют</u>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<u>заполнены</u>
5	Наличие контрольных блюд	<u>имеются</u>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<u>отлично</u>
7	Контроль выхода порционных блюд	<u>соответствует</u>
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику	<u>удовлетворительно согласно графику</u>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка обеденных столов после каждого приема пищи</li> <li>- состояние обеденной мебели</li> <li>- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин</li> <li>- чистота и целостность столовых приборов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не вст. как</li> <li>- до конца</li> <li>- уборки</li> <li>- посуды обр.</li> <li>- скр. и при</li> <li>- чистоты</li> <li>- соотв. нормативам</li> </ul>
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствие нормативам
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 мин
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	—
14	<p>Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета</p> <p><u>Методика расчета:</u></p> $\text{Коэффициент несъеденности} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$ <p><u>Интерпретация результатов:</u></p> <p>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.</p>	<p>2/1</p> <p>отходы</p> <p>повышенной</p> <p>свой, х.м.б.</p>
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удов.

Выводы: в ходе проверки качества питания детей замечаний и нарушений не выявлено

Предложено:

Председатель комиссии:  
 Секретарь комиссии:  
 Члены комиссии:

<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>