

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания воспитанников д/с структурного подразделения

Нижнекамская школа

«21» марта 2024г.

№ 24

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

1. Лобашева Т. Н., председатель комиссии;
2. Мелехина М. М., секретарь комиссии;
3. Невикова А. Н., член комиссии;
4. Пинаева Т. П., член комиссии;
5. _____, 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	<i>меню согласовано, категории указаны</i>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<i>соответствует</i>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>требованиям соответств.</i>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<i>бракераж осуществляется</i>
5	Наличие контрольных блюд	<i>соответств. нормам</i>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<i>внешний вид и температур. блюд. вкл. соответств. нормам</i>
7	Контроль выхода порционных блюд	<i>нормам соответств.</i>
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	<i>соблюдается проводится посуда чистая сколов присутств. не хватает чашек</i>

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	работники в специальной форме
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	воспит. пользуясь индивидуальными тарелками
11	Соблюдение графика приема пищи	график соответствует
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соответств.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровождает
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.	пищевые отходы 10%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	отсутствуют несоответствия

Выводы: качество питания удовлетворительное, нормы выдержаны, условия соответствуют требованиям.

Предложено: Закупить недостающие чашки, заменить тарелки со скалами.

Председатель комиссии:

Иванов

Лобашева Т.Н.

Секретарь комиссии:

Иванов

Иванов

Члены комиссии:

Иванов

Новикова Л.А.

Иванов

Тинаева М.П.