

**Акт**  
**О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения**  
**Сепычевская школа (с.Сепыч,ул.Ленина, д.12)**

« 24 » января 2024г.

№ 3

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

1. Красносельских Ирина Петровна, председатель комиссии;
2. Ильиных Людмила Валентиновна, секретарь комиссии;
3. Соловьева Кристина Петровна, член комиссии;
4. \_\_\_\_\_, 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	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 и продукты отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал ведется
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Температура подачи соответствует требованиям -65 градусов. 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	-График проведения уборки обеденного зала имеется, журнал контроля генеральных уборок ведется; -Обеденные столы чистые;

	пищи - состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	-Мебель в удовлетворительном состоянии; -Посуда чистая, без сколов и трещин; -Столовые приборы чистые.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	У работников столовой имеются средства защиты. Форма поваров чистая, опрятная.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Обучающиеся школы соблюдают правила гигиены перед приемом пищи - моют руки.
11	Соблюдение графика приема пищи	График приема пищи обучающихся соблюдается.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	Объем пищевых отходов составил 4,9 % (5,8 кг/118,75 кг*100%)В отходы поступили остатки рассольника Ленинградского, каши «дружбы», чай, хлеб.
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, котлеты, макаронные изделия, фрукты, сок

Выводы: В ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

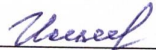
Предложено:

Председатель комиссии:



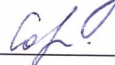
/И.П.Красносельских/

Секретарь комиссии:



/Л.В.Ильиных/

Члены комиссии:



/К.П.Соловьева/

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_