

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

С П Гимназия

«25» сентября 2023г.
 № 1

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

1. Веселкова Ирина Алекс., председатель комиссии;
2. Пермякова Елена Андр., секретарь комиссии;
3. Кривоноз Наталья Сер., член комиссии;
4. Лопаткина Светлана Вал., член комиссии;
5. Робцова Татьяна Мур., 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 в наличии начальником согласовано, впр. категории указаны. Отдельно есть меню для старше.
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	блюда соответствуют меню.
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	запрещенные продукты отсутствуют.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	отметки есть. Журнал ведется реур.
5	Наличие контрольных блюд	присутствуют на разд.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	внеш. вид аппетитный, температур соответствует. Вкусно.
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	уборка проводится. Санитарно гигиенич. - обработка столов ведется после каждого приема пищи. мебель соответствует.

	- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	посуда со сколами нет. приборы чистые.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	повара в зон. уборках, масках, перчатках.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	перед завтраком и обедом мыли мылом руки.
11	Соблюдение графика приема пищи	график вывешен в столовой, соответствует.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопр. классн. руководителем.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	4%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	краткая.

Выводы:

Питание детей в столовой соответствует принятым нормам. Все нормально. Заменяем поваров. Очень радует еда, соблюдаем принятое.

Предложено: фирма у поваров

Председатель комиссии:

Васильев

Секретарь комиссии:

Сидоров

Члены комиссии:

Кочетков

Левин

Тюлькин

Резниченко И.А.

Керимов С.В.

Копаткина С.В.

Мухомов И.О.

Обухов Т.В.