

**Акт**  
**О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за**  
**качеством организации питания обучающихся структурного подразделения**  
**Сепычевская школа (с. Сепыч, ул. Ленина, д.10)**

«23» ноября 2023г.

№ б/н

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

1. Лекомцева Татьяна Сергеевна – председатель комиссии, родитель;
2. Марамыгина Людмила Феоктистовна – методист;
3. Мальцева Елена Вениаминовна – родитель;

Проведена проверка качества организации питания воспитанников.

Проверено:

Элементы контроля	Результаты контроля
Наличие в обеденном зале согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность	Меню имеется.
Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Блюда соответствуют утвержденному примерному меню.
Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению №б к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Запрещенные блюда и продукты отсутствуют.
Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал ведется.
Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются.
Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Температура подачи соответствует требованиям (65 градус). Внешний вид блюд – аппетитный. Блюда вкусные.
Контроль выхода порционных блюд	Выход блюд соответствует.
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	-График проведения уборки обеденного зала имеется, журнал контроля генеральных уборок ведется. -Обеденные столы чистые. -Мебель в удовлетворительном состоянии. -Посуда чистая, без

	сколов и трещин. -Столовые приборы чистые.
Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	У работников пищеблока имеются средства защиты. Форма поваров чистая, опрятная.
Соблюдение воспитанниками правил личной гигиены	Воспитанники детского сада соблюдают правила личной гигиены перед приемом пищи (моют руки).
Соблюдение графика приема пищи	Пища раздается с пищеблока на группы в соответствии с графиком.
Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут.
Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи Согласно методике расчета  <u>Методика расчета:</u> Кэффициент несъедемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$  <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.	Объем пищевых отходов составил 6,67%. (4,1кг/61,43кг*100%). В отходы поступил хлеб, каша овсяная, каша пшенная, биточки рыбные.
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Дети до 3-х лет предпочтение отдают супу, дети старше 3-х лет с удовольствием кушают вторые блюда (тефтели мясные).

**Выводы:** В ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

**Предложено:**

---



---



---

Подписи: Лек /Т.С. Лекомцева/

Мар /Л.Ф. Марамигина/

Мал /Е.В. Мальцева/