

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

Соколовская школа

« 19 » сентября 2024г.

№ 07

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

1. Виллекова И. А., председатель комиссии;
2. Млеженцова В. Т., секретарь комиссии;
3. Жолнова О. Т., член комиссии;
4. Демидова И. А., член комиссии;
5. Тамрамова М. И., 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	Да
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Да
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	+
5	Наличие контрольных блюд	+
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	соответствует
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	+
	- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин	+
	- чистота и целостность столовых приборов	+

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	удовлетв
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	да
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	да
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> Коэффициент <u>несъедаемости</u> = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <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.	8% (хлеб, суп)
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	не достаточно сбалансировано

Выводы: Организация питания соответствует
требованиям. Нарушения не
обнаружены. При опросе детей и родителей
выяснено, что в меню было больше салатов,
фруктов

Предложено:

Председатель комиссии:

Винникова

Винникова М.А.

Секретарь комиссии:

Мельникова

Мельникова С.Т.

Члены комиссии:

Томашова

Томашова Д.Т.

Д

Демидова И.А.

Сайт

Самойлова И.И.