

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

Техникум

«25» марта 2023г.
 № 4

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

1. Величкова Ирина Александровна председатель комиссии;
2. Терехина Елена Андреевна секретарь комиссии;
3. Обухова Татьяна Андреевна член комиссии;
4. Волынец Светлана Владимировна член комиссии;
5. Лукина Наталья Олеговна, 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	в наличии меню, составлено с учетом меню сп.
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	соответствует
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	запрещенные блюда отсутствуют.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	все отметки в наличии.
5	Наличие контрольных блюд	в наличии.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	температ. соответ. внешний вид appet. вкус соответствует.
7	Контроль выхода порционных блюд	соответ. меню.
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели	в норме

	- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	все приборы целые, чистые.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	сотрудники в зон. борах, перчатках, спец. защита - маски виа.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	перед едой моют руки.
11	Соблюдение графика приема пищи	график соблюдается.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровожд. кел. руковод.
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	нравится.

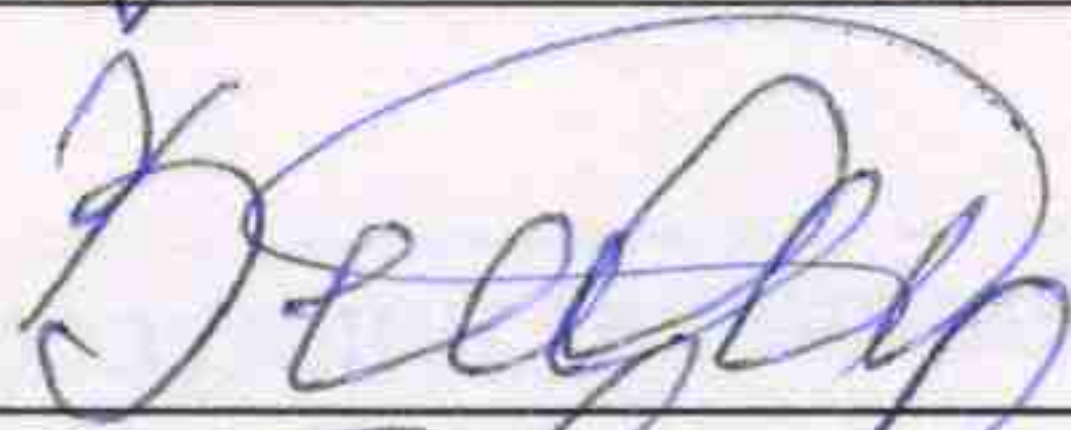
Выводы:

Все нормы соблюдены. Пища готовится на основе свежих овощей. По опросам детей - все вкусно.

Предложено:

Обновить меню по здоровому питанию.
(который находится в столовой)
Добавить информацию о пищевой ценности на меню.

Председатель комиссии:



Васильков И. А.

Секретарь комиссии:



Терехина Е. В.

Члены комиссии:



Обухова А. С.



Луккина Н. О.

Кочетков

Бонатини С. В.