

Акт

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

Гимназия

«23» ноября 2023г.

№ _____

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

1. Нопанкина С.В., председатель комиссии;
2. Пермякова Е.А., секретарь комиссии;
3. г. Маслов И.А., член комиссии;
4. Обухов А.А., член комиссии;
5. Мухомов М.О., 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	<i>есть</i>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<i>соответствует</i>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>отсутствует</i>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<i>есть</i>
5	Наличие контрольных блюд	<i>есть</i>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<i>отлично</i>
7	Контроль выхода порционных блюд	<i>контроль выд</i>
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	<i>все соответствует в плане чисто, посуда чистая</i>

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	сан. одежда имеется, форма очень красивая
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдает
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	соответствует
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровождает
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> Коэффициент <u>несъеданности</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.	4%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	хорошая.

Выводы: Контроль питания в учеб. учреждении на высоком уровне: в зале чистота (мебель, посуда); блюда вкусные, т.е. все соответствует, персонал доброжелательный, открытый.

Предложено: _____

Председатель комиссии:

Кочур Лопатин С.В.

Секретарь комиссии:

С.В. Жеремьяков С.В.

Члены комиссии:

Масалов И.А.

Лунин И.О.

Обур Обухов Т.А.