

Акт
проверки общественной комиссии по контролю за качеством
организации питания обучающихся структурного подразделения
Сепычевская школа (д. Заполье, д.16.)

«23» ноября 2023г.

№ 2

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

1. Никитина Валентина Сидоровна, председатель комиссии;
2. Шурман Лариса Федосовна, секретарь комиссии;
3. Ознобихина Нина Анатольевна, 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 имеется.
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Блюда соответствуют утвержденному примерному меню.
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Запрещенные блюда и продукты отсутствуют.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал ведется.
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Температура подачи соответствует требованиям (65 градусов). Внешний вид блюд –аппетитный. Блюда вкусные.
7	Контроль выхода порционных блюд	Выход 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	- График проведение 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.

	- чистота и целостность столовых приборов	
9	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.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены перед приемом пищи (моют руки).
11	Соблюдение графика приема пищи	Пища раздается в соответствии с графиком.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут
13	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	Объем пищевых отходов составил 1% в школе, в отходы поступило греча рассыпчатая с печенью, 1% в детском саду в отходы поступило каша пшеничная, так как не все дети едят печень и кашу.
14	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Детям нравятся котлеты, кнели из кур с рисом, картофельное пюре, макароны, любят выпечку.

Выводы: В ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

Предложено: _____

Председатель комиссии:

/Никитина В. С./

Секретарь комиссии:

/Шурман Л. Ф./

Члены комиссии:

/Ознобихина Н. А./