

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

«22» сентября 2023г.

№ 02

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

1. Вилесова Ж.А., председатель комиссии;
2. Мезенцева С.Т., секретарь комиссии;
3. Жошова О.Т., член комиссии;
4. Демешева И.А., член комиссии;
5. Тамрашова И.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	<i>Удовлетворительно</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>Запрещенные блюда отсутствуют</i>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	<i>Отметки в бракеражном журнале имеются</i>
5	Наличие контрольных блюд	<i>Удовлетворительно</i>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<i>Внешний вид изделий, блюда теплые, вкус приятный</i>
7	Контроль выхода порционных блюд	<i>Соответствует</i>
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели	<i>проведение                      проведение                      удовлетворительно</i>

	- наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	посуда без сколов, трещин столовые приборы чистые
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в чистой халатах, перчатки у всех
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	Соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Соблюдается
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Кл. жур. сопровождают учащихся
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	15% хлеб, кисель
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	

Выводы: Организация питания соответствует требованиям. Нарушений не обнаружено

Предложено:

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Михеев  
Плещин  
Иванов  
Давыдов  
Лавров

Виноградова М.А.  
Мезенцева С.Т.  
Томасова О.Т.  
Давыдова И.А.  
Лавров М.И.