

Форма акта проверки общественной комиссии по контролю за
качеством организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Верещагинский образовательный
комплекс»

Акт

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

« 29 » 09 2023 г.

№ 11

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

1. Мартынова Ч.В., председатель комиссии;
2. Величкин Г.Е., секретарь комиссии;
3. Черепанов О.А., член комиссии;
4. Новикова Т.С., член комиссии;
5. Степанович О.А., 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	имеется масса блюд масса порций калорийность
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	соответствует утвер. меню
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	согласно применен.
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	бракер. журнал ведется
5	Наличие контрольных блюд	имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	± блюда соответств. удовлетв.
7	Контроль выхода порционных блюд	соответств.
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику	соответств. ароваф. уб. проводится согласно утв. графику

	- состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	столов после каждого приема пищи санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), раздачу готовых блюд	удовлетв. удовлетв. имеется удовлетв.
9	Наличие и состояние защитных средств	одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), раздачу готовых блюд	имеется удовлетв.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), раздачу готовых блюд	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), раздачу готовых блюд	соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), раздачу готовых блюд	20 мин.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), раздачу готовых блюд	сопровождение
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета	одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), раздачу готовых блюд	объем 37. Вид камыш и др.
	Методика расчета: Коэффициент несъеденности = $\frac{\text{количество несъеденной пищи}}{\text{количество съеденной пищи}} \cdot 100\%$		
	Интерпретация результатов: 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.		
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей		удовлетворен.

Выводы: _____

Предложено: _____

Председатель комиссии: _____

Секретарь комиссии: _____

Члены комиссии: _____

_____ Марьямбеков И. В.

_____ Кошкин Т. З.

_____ Мешинин О. А.

_____ Жукеева Т. С.

_____ Сирагулин О. А.