

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

_____ Бородулинская школа, дошкольная группа

« 22 » января 2024г.

№ 1

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

1. _ Карнаухова Н.С _____, председатель комиссии;
2. _ Штенцова О.В _____, секретарь комиссии;
3. _ Толпышева Н.В. _____, член комиссии;
4. _____, член комиссии;
5. _____, член комиссии.

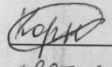
Проведена проверка качества организации питания обучающихся.
Проверено:

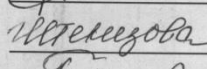
№ п/п	Элементы контроля	Результаты контроля
1	Наличие в обеденном зале согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность	Имеется
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Соответствует 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	Отсутствуют в меню и дополнительно м питании запрещенные блюда и продукты
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Имеется
5	Наличие контрольных блюд	Имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	В норме
7	Контроль выхода порционных блюд	

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	Соответствует нормам
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	В наличии
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	Соблюдается
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <u>Интерпретация результатов:</u> Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; пп уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.	8,2%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Детям нравится, кушают с аппетитом.

Выводы: Замечаний нет.

Предложено : Предложений нет

Председатель комиссии: Карнаухова Н.С. _____ 

Секретарь комиссии: Штенцова О.В. _____ 

Члены комиссии: Толпышева Н.В. _____ 