

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

«23» января 2024г.

№ 06

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

1. Вилсова Жанна Андреевна, председатель комиссии;
2. Мухомов Светлана Юрьевна, секретарь комиссии;
3. Томасов Оскар Георгиевич, член комиссии;
4. Демисова Ирина Анатольевна, член комиссии;
5. Тамраева Марина Свановна, 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	+
2	Соответствие реализуемых блюд 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	+
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	+
5	Наличие контрольных блюд	+
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	+
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	+

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	+
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	+
11	Соблюдение графика приема пищи	+
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	+
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	+
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%; при уровне в 10.0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.	$V = 8,3\%$ $\frac{1595}{19320} * 100 = 8,3\%$ коэффициент кисл
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 выявлено.
Дети удовлетворены ассортиментом блюд

Предложено:

Председатель комиссии:

Вилкова М.А.

Секретарь комиссии:

Пет. Мушкетерова Е.Т.

Члены комиссии:

Жукова О.Г.

В. Демченкова И.А.

Татьяна Александровна М.И.