

Акт

о результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся структурного подразделения Путинская школа

« 13 » марта 2024г.

№ 08

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

1. Катаева Анна Григорьевна, председатель комиссии;
2. Коротких Анна Валерьевна, секретарь комиссии;
3. Решетников Сергей Васильевич, член комиссии;
4. Яковлева Татьяна Васильевна, член комиссии;
5. Братчикова Екатерина Николаевна, 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	В обеденном зале имеется согласованное с начальником структурного подразделения ежедневное меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В меню и дополнительном питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты согласно Приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	В бракеражном журнале имеются отметки о каждой вновь приготовленной партии пищи
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Внешний вид блюд презентабельный, блюда подаются горячими, вкусовые качества удовлетворительные
7	Контроль выхода порционных блюд	Выход блюд по меню соответствует выходу по факту
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	Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует требованиям: - проводится уборка обеденного зала, согласно утвержденному графику - проводится обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели удовлетворительное - столовая посуда чистая без сколов и трещин - столовые приборы чистые и целые

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Санитарная одежда, средства индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд имеются, состояние удовлетворительное
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Обучающиеся моют руки перед едой
11	Соблюдение графика приема пищи	График приема пищи соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Время, отведенное для приема пищи во время больших перемен составляет 20 минут
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Обучающихся в столовую сопровождают классные руководители
14	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи <u>Методика расчета:</u> Коэффициент несъедемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$ <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.	Объем пищевых отходов составил 6%. В отходы в основном поступила греча.
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.	Обучающиеся ассортиментом удовлетворены, о качестве блюд отзываются положительно. Предпочтения отдают овощным салатам, картофельному пюре, мясным блюдам.

Выводы: комиссия установила, что организация питания соответствует требованиям, предъявляемым нормативно – правовыми актами. Качество организации питания удовлетворительное.

Предложения: классным руководителям продолжить проводить беседы о здоровом питании, организовать обучение учащихся основам здорового питания.

1. Председатель комиссии
2. Секретарь комиссии
3. Член комиссии
4. Член комиссии
5. Член комиссии

Жамиева
Коротких
Решетников
Яковлева
Братчикова

Катаева А.Г.
Коротких А.В.
Решетников С.В.
Яковлева Т.В.
Братчикова Е.Н