

**Акт**  
**О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за**  
**качеством организации питания обучающихся**  
**СП Комаровская школа МБОУ «ВОК»**

« 25» января 2024 г.

№ 2

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

- |                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| 1. Мартюшева ИВ | председатель комиссии; |
| 2. Косинец ГГ   | секретарь комиссии;    |
| 3. Ильиных ОА   | член комиссии;         |
| 4. Новикова ТС  | член комиссии;         |
| 5. Страумит ОА  | 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 приёмной детского сада имеется согласованное с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименования приема пищи, наименования 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 Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В меню и дополнительном питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты согласно Приложению №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал ведётся.
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Блюда имеют эстетичный внешний вид, t <sup>0</sup> блюда соответствует норме (65 <sup>0</sup> С), вкусовые качества удовлетворительные.
7	Контроль выхода порционных блюд	Порция 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	Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует требованиям: - проводится уборка согласно утвержденному графику; - столы обрабатываются после каждого приёма пищи;

	- чистота и целостность столовых приборов	- состояние обеденной мебели удовлетворительное; - столовая посуда находится в удовлетворительном состоянии, без сколов и трещин;
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Одежда мл.воспитателя соответствует санитарным требованиям: имеется фартук, косынка, одноразовые перчатки. Форма чистая, опрятная.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Соблюдение правил личной гигиены под наблюдением воспитателя.
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, 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> $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$  <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.	Объем 3%. Вид: каша, хлеб.
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Воспитанники удовлетворены качеством приготовленной пищи.

Выводы: в ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

Предложено: \_\_\_\_\_

Председатель комиссии:



ИВ Мартюшева

Секретарь комиссии:



ГТ Косинец

Члены комиссии:



ОА Ильиных



ОА Страумит



ТС Новикова