

Акт

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

Нижнекамская школа

«30» января 2024 г.

№ 22

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

1. Лобашева М. Н., председатель комиссии;
2. Пурова М. А., секретарь комиссии;
3. Жив В. А., член комиссии;
4. Чудинова А. А., член комиссии;
5. Новикова Л. М., 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	Да
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Соответствует
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Соответствует требованиям
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракераж осущ. своевременно
5	Наличие контрольных блюд	Да, есть
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Видно, температура соответствует
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствует
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	Учтено, мебель хорошо помыта без сколов.

9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	Персонал в халатах, колпаках, масках
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Соблюдают.
11	Соблюдение графика приема пищи	по графику.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	да
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	да
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета Методика расчета: Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ 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.	объем пищевых отходов 11%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удовлетворен

Выводы: Вкусно, чисто, опрятно. Персонал работает на хорошем уровне. Приветлива к гостям ☺.

Предложено:

Председатель комиссии:

[Handwritten signature]

Лобашева Т. Н.

Секретарь комиссии:

[Handwritten signature]

Пурова Т. А.

Члены комиссии:

[Handwritten signature]

Ушев В. А.

[Handwritten signature]

Гудимова А. А.

[Handwritten signature]

Новикова Л. Н.