

Акт
о результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за
качеством организации питания обучающихся структурного подразделения
СП Бородулинская школа, дошкольная группа
«12» сентября 2023г. № 6

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

1. Карнаухова Наталья Сергеевна, председатель комиссии;
2. Штенцова Ольга Владимировна, секретарь комиссии;
3. Толпышева Наталья Валерьевна, 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 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	Соответствует 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	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	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи имеется
5	Наличие контрольных блюд	Наличие контрольных блюд имеется, выход блюд соответствует нормам
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи,

		вкус) соответствует нормам
7	Контроль выхода порционных блюд	Соответствует нормам
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: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику проводится - обработка обеденных столов после каждого приема пищи проводится - состояние обеденной мебели в норме - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин соответствует - чистота и целостность столовых приборов соответствует
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	Состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, соответствует нормам
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Правил личной гигиены соблюдаются
11	Соблюдение графика приема пищи	Графика приема пищи соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Отведенное время для приема пищи не менее 20 минут
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Воспитатель постоянно находится с детьми
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	Объем пищевых отходов составил 8%
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Дети удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей

Выводы: Питание в дошкольном учреждении соответствует нормам, детям нравится. В ходе проверки замечаний нет.

Предложено: Предложений нет.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Карнаухова
Штенцова
Толпышева

Карнаухова Н.С

Штенцова О.В

Толпышева Н.В
