

**Форма акта проверки общественной комиссии по контролю за  
качеством организации питания обучающихся в муниципальном  
бюджетном общеобразовательном учреждении «Верещагинский  
образовательный комплекс»**

Акт

О результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за  
качеством организации питания обучающихся структурного подразделения  
«29» ноября 2023г. №21

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

1. Лобашева Т.Н., председатель комиссии;
2. Турова Т.А., секретарь комиссии;
3. Углев В.А., член родительского комитета, родитель;
4. Чуднова А.Л., родитель;
5. Новикова Л.Н., родитель.

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 порции, калорийность	<i>В обеденном зале присутствует согласованное меню, указаны возрастные категории, наименование блюд и т.д.</i>
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	<i>Соответствует</i>
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно приложению 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>Соответствует требованиям</i>
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждом вновь приготовленной парни пищи	<i>Бракераж осуществляется своевременно</i>
5	Наличие контрольных блюд	<i>Соответствует норме</i>
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	<i>Внешний вид и температура блюд в соответствии</i>
7	Контроль выхода порционных блюд	<i>Соответствует норме</i>
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	<i>Соблюдается Проводится Удовлетворительное.</i>



	трещин; -чистота и целостность столовых приборов	<i>На некоторых тарелках присутствуют сколы, трещины не замечены Приборы в норме</i>
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>Работники в специальной одежде, имеются средства индивидуальной защиты</i>
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	<i>Учащиеся пользуются умывальником, антисептическими средствами</i>
11	Соблюдение графика приема пищи	<i>График соблюдается</i>
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	<i>2 перемены для приема пищи</i>
13	Сопровождение учителя обучающихся в столовую	<i>Дети сопровождаются классными руководителями</i>
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	<i>Пищевые отходы 7%</i>
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	<i>Дети дают положительные отзывы</i>

Выводы: качество организации питания удовлетворительное

Председатель комиссии:  /Лобашева Т.Н./

Секретарь комиссии:  /Турова Т.А./

Члены комиссии:  / Углев В.А./

 /Чудинова А.Л./

 /Новикова Л.Н./