

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

Нижнекамская школа

«22» марта 2024г.

№ 23

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. Шурова Т.А., секретарь комиссии;
3. Жиев В.А., член комиссии;
4. Судимова А.И., член комиссии;
5. Новикова Л.Н., 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 | да |
| 3 | Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | да |
| 4 | Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи | да |
| 5 | Наличие контрольных блюд | да |
| 6 | Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус) | соответствует |
| 7 | Контроль выхода порционных блюд | есть |
| 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 | соблюдаются проводится посуда чистая без трещин и сколов |

| | | |
|----|--|------------------------------------|
| 9 | Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд | да |
| 10 | Соблюдение обучающимися правил личной гигиены | да |
| 11 | Соблюдение графика приема пищи | да |
| 12 | Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут | соответствует |
| 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 10% |
| 15 | Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей | удовлетвор. |

Выводы: всё в порядке, соответствует требованиям.

Предложено: _____

Председатель комиссии: _____

Секретарь комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Лобашева Т.Н.

Шурова М.А.

Ушев В.А.

Гудимова А.И.

Новикова Л.Н.