

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

СП Бородулинская школа, дошкольная группа.

« 27 » ноября 2023г.

№ 7

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

1. Н.С Карнаухова, председатель комиссии;
2. О.В Штенцова, секретарь комиссии;
3. Н.В Толпышева, член комиссии;
4. _____, член комиссии;
5. _____, 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 наличие
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Соответствует реализуемым блюдам 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	Отсутствуют в меню и дополнительном питании 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	В наличие, заполняется
5	Наличие контрольных блюд	Наличие контрольных блюд имеется.
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	Норма
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	Соответствует нормам.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	В наличие, соответствует нормам
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Правила личной гигиены соблюдаются
11	Соблюдение графика приема пищи	Графика приема пищи соблюдается
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	Количество времени не менее 20 минут
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	Воспитатель всегда с детьми
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <u>Методика расчета:</u> Коэффициент несъедемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <u>Интерпретация результатов:</u> Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10% уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска» соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.	Коэффициент несъедемости равен 8.7%

15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Пища разнообразная, дети кушают хорошо и с удовольствием.
----	--	---

Выводы: ____ Качество организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований и нормативов соответствует нормам _____

Предложено: Нареканий нет.

Председатель комиссии:	Н.С Карнаухова	<u>Карна</u>
Секретарь комиссии:	О.В Штенцова	<u>Штенцова</u>
Члены комиссии:	Н.В Толпышева	<u>Толпы</u>
	_____	_____
	_____	_____