

## Акт

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

Детский сад №3 корпус 1 (г. Верещагино, ул. Пролетарская-48 А)  
« 26 » сентябрь 2023г.

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

1. Лаврова Татьяна Александровна - родитель
2. Турова Светлана Ивановна - родитель
3. Фадеева Людмила Алексеевна – родитель

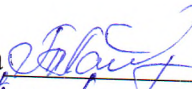
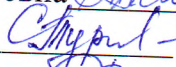
Проведена проверка качества организации питания обучающихся.

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 порций, калорийность	Меню имеется
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	Блюда соответствуют 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	Запрещенные блюда отсутствуют
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	Бракеражный журнал заполняется ежедневно
5	Наличие контрольных блюд	Контрольные блюда имеются
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Температура подачи блюд соответствует требованиям. Внешний вид блюд аппетитный. Блюда вкусные.
7	Контроль выхода порционных блюд	Выход блюд соответствует.
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику - обработка обеденных столов после каждого приема пищи	Обеденные столы перед приемом пищи моются согласно утвержденному графику

	- состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	- Мебель в хорошем состоянии; - Посуда чистая, без сколов и трещин; Столовые приборы чистые.
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	У работников столовой имеются санитарная одежда и средства защиты. Форма поваров чистая.
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	Перед приемом пищи дети моют руки с мылом и обрабатывают антисептиком.
11	Соблюдение графика приема пищи	График соблюдается.
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 минут.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи	Объем пищевых отходов составил 13 % (7,39кг/72,09 кг* 100%) В отходы поступили остатки борща, тушеной капусты, картофельного пюре и хлеба.
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Дети предпочитают выпечку, макаронные изделия, фрукты, печенье

Выводы: В ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

1. Лаврова Татьяна Александровна 
2. Турова Светлана Ивановна 
3. Фадеева Людмила Алексеевна 