

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

Жуковский основной школа

« 14 » сентября 2023 г.

№ 1

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

1. Петухова М.Б., председатель комиссии;
2. Михайлова М.В., секретарь комиссии;
3. Обвинникова Т.А., член комиссии;
4. Швецова М., член комиссии;
5. Савельева М.А., член комиссии.

Целью проверки качества организации питания обучающихся
является:

№ 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
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню	соответствует
3	Отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отсутствует
4	Наличие в бракеражном журнале отметок о каждой вновь приготовленной партии пищи	заполняется
5	Наличие контрольных блюд	блюда присутствуют
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	отлично
7	Контроль выхода порционных блюд	соответствует
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику	удовлетворительно согласно графика

	<ul style="list-style-type: none"> - обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов 	<ul style="list-style-type: none"> - после каждого приема пищи - удовлетворены без сколов и трещин
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствуют нормам
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдены
11	Соблюдение графика приема пищи	соблюдены
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	20 мин
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сопровождение
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета <p><u>Методика расчета:</u> Коэффициент несъеденности = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$</p> <p><u>Интерпретация результатов:</u> 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.</p>	1/1 от нормы несущественно уровня, с/б
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удовл.

Выводы: В ходе проверки качества питания детей замечаний и нарушений не выявлено

Предложено:

Председатель комиссии:

[Подпись]

Петухова М.Б

Секретарь комиссии:

[Подпись]

Михайлова М.В

Члены комиссии:

[Подпись]

Обвинникова Г.Г

[Подпись]

Савельева М.А.

[Подпись]

Шевцова И.И.