

Акт
о результатах проведения проверки общественной комиссии по контролю за качеством
организации питания обучающихся
СП Комаровская школа МБОУ «ВОК».

«24» 11 2023г.

№13

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

Мартюшева Ирина Викторовна – **председатель комиссии**

Члены комиссии:

1. Косинец Галина Григорьевна – соцпедагог.
2. Ильиных Ольга Анатольевна – завхоз.
3. Новикова Тамара Савельевна – представитель от родителей
4. Страумит Оксана Андреевна – представитель от родителей.

Проведена проверка качества организации питания воспитанников

Проверено:

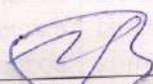
№ п/п	Элементы контроля	Результаты контроля
1	Наличие в обеденном зале согласованного с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименования приема пищи, наименования блюда, масса порций, калорийность.	В обеденном зале имеется согласованное с начальником структурного подразделения ежедневного меню, в котором указаны возрастные категории детей, наименования приема пищи, наименования блюда, масса порций, калорийность.
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню.	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
3	отсутствие в меню и дополнительном питании запрещенных блюд и продуктов согласно Приложению №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В меню и дополнительном питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты согласно Приложению №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Наличие в бракеражном журнале о каждой вновь приготовленной партии пищи.	Бракеражный журнал ведётся.
5	Наличие контрольных блюд.	Контрольные блюда имеются.
6	Качество готовой пищевой продукции (внешний вид блюд, температура подачи, вкус)	Блюда имеют эстетичный внешний вид, t ⁰ блюда соответствует норме (65 ⁰ С), вкусовые качества удовлетворительные.
7	Контроль выхода порционных блюд.	Порция блюд по меню соответствует выходу по факту.
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала: <ul style="list-style-type: none"> - проведение уборки обеденного зала, согласно утвержденному графику; - обработка обеденных столов после каждого приёма пищи; - состояние обеденной мебели; - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин; - чистота и целостность столовых приборов 	Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует требованиям: <ul style="list-style-type: none"> - проводится уборка согласно утвержденному графику; - столы обрабатываются после каждого приёма пищи; - состояние обеденной мебели удовлетворительное; - столовая посуда находится в удовлетворительном состоянии, без

		сколов и трещин;
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд.	Одежда поваров соответствует санитарным требованиям: имеется фартук, косынка, одноразовые перчатки. Форма чистая, опрятная.
10	соблюдение обучающимися /воспитанниками правил личной гигиены.	Соблюдение правил личной гигиены.
11	Соблюдение графика приёма пищи.	График приёма пищи соблюдается.
12	Количество времени , отведенное для приёма пищи не менее 20 минут.	Время, отведенное для приёма пищи, не менее 20 минут.
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую.	Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую.
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи.	Объем 3%. Вид: каша, хлеб.
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей.	Обучающиеся удовлетворены качеством приготовленной пищи.

Выводы: в ходе проверки качества питания замечаний не выявлено.

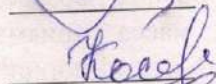
Предложено:

председатель комиссии:

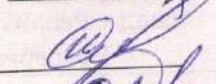


И.В. Мартюшева

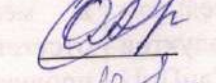
Члены комиссии:



Г.Г. Косинец

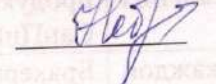


О.А. Ильиных



О.А. Страумит

Представители от родителей:



Т.С. Новикова