

АКТ
проверки общественной комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся

Дата проверки 04.04.2015 г.

Комиссия в
составе

Жаботенко Светлана Сергеевна
Михайлова Рюта Сергеевна
Исаев Николай Иванович

Провела рейд по вопросу организации и качества питания обучающихся гимназии и установила следующее:

На день проверки в меню присутствуют продукты: мясо, птица, рыба, молочная продукция, сыр, масло животное, яйца, крупа (пшеничная), сахар-песок, макаронные изделия, овощи (свекла, лук).

Наличие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль)

Проведена (не проведена) «С» витаминизация.

Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует

Оценка качества готовой

продукции Суп из свежей капусты с картофелем со сметаной, вкусный, в меру соленый. Кнели из мяса средней консистенции, вкусные, соки в меру. Котлета рубленая из птицы сочная, не сухая, жареная ровная, золотистая корочка, вкус хороший, не пережарено. Салат из свежей отварной капусты заправка равномерно распределена, цвет ярко-красный, доваренная, вкусная. Хлеб свежий, батончик из шоколада, мажор-кисель, вкусный.

Обед вкусный сытный, подача вовремя, блюда теплые. Посудовый комплект чистый, хватает столовых приборов. Все дети имеют руки, мыльные руки-блюдечки сопровождают свои классы.

Организация приема пищи

обучающимися дети пришли вовремя, мыли руки.

Соблюдение графика приема

пищи соблюдается

Ассортимент буфетной продукции:

Пирожки с начинкой, булочки, ватрушки, сосиска в тесте, котлета в тесте, пицца, салаты, чай, компот, сок.

Замечания и рекомендации

комиссии На столе нет салфеток. Организовать работу буфета ежедневно, 17.12.
дети участв. со 15-16г.

Члены комиссии:

пред. Кашотенко С.С.
Член Мисеняева Д.Б.
Член Марин А.Р.

С актом ознакомлена завпроизводством

столовой

Рис

Проверочный лист

- 1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? да/нет;
- 2) Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;
- 3) Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? да/нет;
- 4) Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
- 5) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
- 6) Все ли дети едят сидя? да/нет;
- 7) Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? да/нет;
- 8) Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
- 9) Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
- 10) Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
- 11) Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
- 12) Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
- 13) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? да/нет;
- 14) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? да/нет; частично
- 15) Суммарное количество пищевых отходов в %? (Коэффициент несъедемости).

Коэффициент несъедемости = (масса остатков (в кг))/(масса выданных блюд (в кг))*100 (%)

Интерпретация результатов:

«зона оптимума» – это значения до 10%;

«зона риска» - 10,0-30,0%;

«зона высокого риска» - более 30%, значение, соизмеримое с критическим уровнем, требующее безотлагательных мер.