

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
АКТ
проверки общественной комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся

Дата проверки 08.11.2024

Комиссия в составе Жаймина Татьяна Николаевна
Марах Наталья Радовлевна

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 (гречневая), сахар-песок, макаронные изделия, овощи (картофель, морковь, лук, капуста)

Наличие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль)

Проведена (не проведена) «С» витаминизация.

Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует

Оценка качества готовой

продукции суп-пюре картофельной вкусной, в меру
солёной каша гречневая вкусная, в меру солёная,
вкусная. Котлетки куриные вкусные, сочные,
в меру солёные. Салат из свежей капусты с
морковью вкусный
Каша из цитрусовой вкусной, в меру
сладкой
Хлеб овсяный
Обед вкусный, солёный

Организация приема пищи

обучающимися дети принимают пищу, помыли руки с
мылом, пришли к накрытому столу и
начали обедать.

Соблюдение графика приема

пищи соблюдается



Ассортимент буфетной продукции:

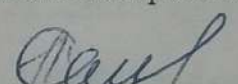
Пирожки с начинкой, булочки, ватрушки, сосиска в тесте, котлета в тесте, пицца, салаты, чай, компот, сок.

Замечания и рекомендации

комиссии. Обеденный стол чистый, приборы, тарелки, стаканы, также чистые. Блюда вкусные, в меру соленные. Персонал работает в перчатках, в чистой спецодежде открытой верхней. Обед открыт вовремя. Замечаний нет.

Члены комиссии:

 Кайшева Д.Н.
 Марам Н.Р.

С актом ознакомлена завпроизводством
столовой 

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;
- 15) Суммарное количество пищевых отходов в %? (Коэффициент несъедаемости).

12%

Коэффициент несъедаемости = (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.