

АКТ

Проверки общественной комиссии

по контролю организации и качества питания обучающихся

Дата проверки 10.10.2024 г.

Комиссия в составе Жермяковой Елены Эдуардовны
Семакиной Натальи Сергеевны
Нларак Натальи Равиловны

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 сливочное, яйца, крупа (_____), сахар-песок, макаронные изделия, овощи

(картофель, морковь, капуста, свекла).

Наличие/отсутствие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль)

Проведена/не проведена «С»-витаминизация

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Оценка качества готовой продукции суп борщ со свежей капустой и сметаной, овощи нарезаны соломкой. Суп вишневый, компотной температуры.

Тюре картофельное вишнее, компотной температуры, без комочков, со сливочным маслом. Котлета из горбуши в панировке мяккая, вишневая, кот без костей, достаточной прожарки. Салат из свежей моркови вишневый, соли, сахара достаточно.

Чай в меру сладкий, компот. температура.

Организация приема пищи обучающимися Дети пришли вовремя, помоли руки с мылом. На столах был разложен обед.

Соблюдение графика приема пищи соблюдается.

Ассортимент буфетной продукции _____

Замечания и рекомендации комиссии Замечания отсутствуют.
Обеденные столы чистые, протертые. Посуда и
столовое прибора чистые. Блюда вкусные,
комфортной температурой. Термосы
добросовестной, в опрятной, чистой
среде.

Члены комиссии:

И. Терешкина Е.Д.
С. Сидорова А.С.
М. Марин Н.В.

С актом ознакомлена
завпроизводством столовой

Васильева

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).

9%

Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100$
(%) 27 290

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.

