

АКТ

проверки общественной комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся

Дата проверки 14.01.2025

Комиссия в составе Максимовой Марины Владимировны
Корсаковой Татьяны Николаевны
Мараи Натальи Рязанцевны

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 (макаронной изделий), сахар-песок, макаронные изделия, овощи (картофель, морковь, лук).

Наличие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль)

Проведена(не проведена) «С» витаминизация.

Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует

Оценка качества готовой продукции суп- пюре из рапных овощей: фасоли, в меру
едимости. Макароны отварно, в меру соевого,
буженина. Шницель рыбный натуральной (шнитсай),
сочная, в меру соевого салат из моркови: буженина,
напиток из шиповника буженина, сладкий,
хлеб свежий,
бред буженина, сочный

Организация приема пищи обучающимися руки мылись вовремя, помоли руки
с мылом, прошли к макрастам естем 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

Обеденные столы чистые, приборы, тарелки, стаканы, чайник чистые. Блюда выложены в обед вуслоге, в меру ешеноге. Персонал работает в перчатках, в чистой спец. одежде, вешивает. Обед накрыт вовремя.
Рекомендации: на столах присутствовали салфетки, организовать работу буфетчика, напитки, соки, йогурт.

Члены комиссии:

А. В. Максимов
Корсакова Т. И.
Исраил В. Р.

С актом ознакомлена завпроизводством

столовой

В. И.

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).

11%

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.