

АКТ

проверки общественной комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся

Дата проверки 24.04.2025

Комиссия в
составе

Сотникова Марина Владимировна
Наговицкая Ольга Викторовна
Мадаев Катания Рахмиевна

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

На день проверки в меню присутствуют продукты: мясо, птица, рыба, молочная продукция, сало, масло животное, яйца, крупа (рис), сахар-песок, макаронные изделия, овощи (картофель).

Наличие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль)

Проведена (не проведена) «С» витаминизация.

Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню

Оценка качества готовой

продукции Суп овощной с макаронными изделиями
вкусный, в меру соленый, густой. Теряет из
видения вкуса, в меру соленое, густое.
Оля Картофельное пюре, в меру соленое, кон-
систенция однородная. Помидоры - вкус насыщенно
ароматный. Хлеб белый, пышный - нежирный
пшеничный. Чай черный, сладкий, густой.

Обед вкусный, сочный. Порции большие.
Блюда теплые, посадочных мест детям хватает.
Столы чистые.

Перед едой все дети моют руки, мыльное
руководителем сопровождают весь процесс.

Организация приема пищи

обучающимися дети пришли вовремя, организованно.
Помощь руки. Занятия места по классам. Пообеда-

Соблюдение графика приема

пищи соблюдается

Ассортимент буфетной продукции:

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

Замечания и рекомендации

комиссии

На столах нет салфеток.
Остальных замечаний не выявлено.

Члены комиссии:

Григорьевская О.А.

Сотникова И.В.

Мараи Н.Р.

С актом ознакомлена завпроизвод

столовой

Проверочный лист

Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? да/нет;

Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;

Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? да/нет;

Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;

Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;

Все ли дети едят сидя? да/нет;

Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? да/нет;

Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;

Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;

0) Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;

1) Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;

2) Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;

3) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? да/нет;

4) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (буфет или линию раздачи)? да/нет;

5) Суммарное количество пищевых отходов в %? (Коэффициент несъеденности)

Коэффициент несъеденности = (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.

