

АКТ  
проверки общественной комиссии  
по контролю организации и качества питания обучающихся

Дата проверки 24.10.2024

Комиссия в составе Сабаева Тамара Львовна  
Андреева Оксана Валерьевна  
Наран Наталья Павловна

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(\_\_\_\_), сахар-песок, макаронные изделия, овощи (капуста, картофель, лук, морковь, свекла).

Наличие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль)

Проведена(не проведена) «С» витаминизация.

Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует

Оценка качества готовой

продукции суп борщ со свежей капустой и сметаной, овощи жареные со сметаной - картофель тушеный со сметаной. Все овощи проварены. Суп картофельный. Котлетки картофельные без комочков, орехообразной структуры. Суфле рыбное с сметаной - белое, ванильное, соевое, ваниль соевое. Котлетки из свиного фарша с яйцом и капустой, ваниль. Хлеб свежий. Чай ванильный, соевый.

Организация приема пищи

обучающимися дети кричали вбегая, навалились друг на друга, просили к началу стола 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 сервировочные тарелки, кувшины, тарелки, стаканы также чистые. Благодаря, происходящее в обеденной, вечерней сервировке. Кухонная утварь, оборудование, в хорошем состоянии. Обедная комната в порядке.

Члены комиссии:

*[Signature]* Г. П. Сидорова  
*[Signature]* Д. В. Стефанов  
*[Signature]* Н. П. Марин

С актом ознакомлена завпроизводством

столовой

*[Signature]*

## 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 =  $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100$   
(%) 28,6 310

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.

п. п. с исправлением Вереща А.А. (Аффельс О.В.)