

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

В Муниципальном бюджетном
(наименование образовательной организации)
общественно-образовательном учреждении
 «СШ №1»

«18» 12 2023 г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором		соотв-т
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		соотв-т
1.3.	Наличие информации о здоровом питании		соотв-т
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		соотв-т
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		соотв-т
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		соотв-т
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		соотв-т
1.8	Наличие контрольных порций		соотв-т
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		соотв-т
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. <i>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.</i>		соотв-т
2.3	Удельный вес отходов после приема пищи		соотв-т
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		

3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		соотв-т
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	Обеденный зал чистый, светлый, уютный	соотв-т
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	Сотрудники соблюдают правила, в чистых перчатках.	соотв-т
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья.).		соотв-т
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		соотв-т
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		соотв-т
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		соотв-т

Маз (Маринова Н.В.)
Руса / Русакова О.А.