

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

В муниципальном бюджетном
 (наименование образовательной организации)
общеобразовательном учреждении
 «СШ №1»

«И» 01 2024г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором		соответ - и
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		соответ - и
1.3.	Наличие информации о здоровом питании		соответ - и
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		соответ - и
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		соответ - и
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		соответ - и
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		соответ - и
1.8.	Наличие контрольных порций		соответ - и
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		соответ - и
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>	не соответ - и	соответ - и
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи		соответ - и
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).		соответ.
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	Обеденный зал чистый; Великий, уличный	соответ.
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 вышерядя определено в основном уборка, перчатках.	соответ.
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).		соответ.
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		соответ.
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		соответ.
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		соответ.

Маз (Макиева Н.А.) ;
Рус (Русанова О.А.)