

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ "СШ №2" корпус А
(наименование образовательной организации)

«26» 19 2024 г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	соответ	+
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	+
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	-	-
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	соответ	+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	соответ	+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	соответ	+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	соответ	+
1.8	Наличие контрольных порций	соответ	+
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	соответ	+
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.	соответ	+
2.3	Удельный вес отходов после приема пищи	5%	
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).	исполняется, есть	+
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	исполняется исполняется	+
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.	исполняется	+
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).	есть	
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).	содержатся	+
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	есть составлен, читается	+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	своевременно	+

Директор МПР Лодкина С.В. Дир.
 Главный директор Куркина А.В. Дир.
 Ответственный Удальцова Е.А. Дир.
 Ответственный Ширяева М.В. Дир.

1. Проверить наличие приемов для питания? В столовой
2. За сколом до конца перемены накрытые столы? За перемены
3. Через сколько дней уборка умывальников проводится в столовой? через 3 недели
4. Можно ли использовать одну перчатку на обе руки? Нет
5. Накрытые мармиты должны быть накрыты чистой тканью и иметь надпись "Уборка после звонка" убраны в корзину за звонком
6. Кто отвечает за уборку в столовой? 40 человек. 30 человек. 30 человек
7. Какое количество дней проводится уборка в столовой? 1 раз в неделю
8. Проверить раздаточную и мармиты в соответствии с графиком, 1 раз в неделю