

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ "Школа" № 15
(наименование образовательной организации)

«06» 10 2020 г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	согласовано	+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	согласовано	+
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	согласовано	+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	соответствует	+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	соответствует	+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	согласовано	+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	соответствует	+
1.8.	Наличие контрольных порций	согласовано	+
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	соответствует	+
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.	соответствует	+
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи	50%	
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).	соблюдается	+
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	Да, есть мыло	+
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.	соблюдается	+
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).	есть сколы, трещины зачищено	+ -
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).	оборудована	+
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	есть	+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	своевременно	+

Ответственный ИРР Александров С. В. Д.
 Ответственный ИРР Иванова М. С. Д.
 Ответственный директор по ВР Иванова Н. Т.
 Ответственный ИРР Александров С. В. Д.

1. Проверить чистоту помещений перед приемом пищи? Да
2. За сколько до начала приема пищи проводится уборка в столовой? 15 минут
3. Через сколько после звонка линейки проводится уборка в столовой? через 1 минуту
4. Моют ли мытье посуды перед приемом пищи как это делается? моют
5. Проводят ли линейки при приеме пищи или отменяется звонок после звонка? отменяется звонок
6. Каким образом в столовой? да нет
7. Каким образом проводится уборка в столовой? да нет
8. Проверить чистоту помещений перед приемом пищи? да нет