

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ "СШ № 42" корпус Б
(наименование образовательной организации)

«08» 12 2022г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	наличие	+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	наличие утверждено	+
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	наличие	+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	соответствует	+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	отсутствуют	+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	наличие	+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	соответствует	+
1.8.	Наличие контрольных порций	наличие	+
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	25%	
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		

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.	чисто, соблюдается	+
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,).	удовлетворительное	+
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.	имеется соблюдается	+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	соответствует	+

Представитель ТРК, протокол 8^{го} Марченко С.В. 

Председатель подкомитета 1^{го} Лаврова Е.А. 

Член подкомитета 2^{го} кл.  Лаврова А.А.

Заместитель директора по ТБТ  (Яшина Н.В.)