

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

В

(наименование образовательной организации)

«11» 11 2022 г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	есть	+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	есть	+
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	есть	+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	не 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».	есть	+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	соответствует	+
1.8.	Наличие контрольных порций	есть	+
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	3%	
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		

