

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ "Средняя школа №42"
(наименование образовательной организации)

«13» 04 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	имеется	+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	имеется соответствует	+
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	имеется	+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	соответствует	+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	не имеется	+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	имеется	+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	имеется	+
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.).	качество блюд соответствует, масса горячая и вкусная. Нет посторонних примесей.	+
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.	Всё соответствует заявленному	+
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи	3,5 кг.	
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, имеется	+
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	Стол и пол чистые. Уборка проводится после каждого приема пищи	+
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 небольшие сколы	+
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	+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	соответствует	+

Численность комиссии:

Председатель ПК, проректор ЧН А. Баранов

Председатель БА Ткачев Т. / Ткачевская А.И.

Председатель ЗР Рудков Д.С.

Заместитель директора по ВР Яков (Яковина И.В.)

Медсестра ЕЦ - (Евменская А.Н.)