

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ сш-42 (корпус А)
(наименование образовательной организации)

«28.09» 2022г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	<i>имеется</i>	<i>+</i>
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	<i>имеется</i>	<i>+</i>
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	<i>имеется</i>	<i>+</i>
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	<i>соответствует</i>	<i>+</i>
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	<i>отсутствуют</i>	<i>+</i>
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	<i>имеется</i>	<i>+</i>
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	<i>соответствует</i>	<i>+</i>
1.8.	Наличие контрольных порций	<i>имеется</i>	<i>+</i>
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>соответствует</i>	<i>+</i>
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.	<i>соответствует</i>	<i>+</i>
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи		<i>15%</i>
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.	чисто	+
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,).	без сколов	+
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).	оборудовано	+
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	+

Прис. про. качества 8^я Барискина О.В.
 Представитель 6^я Попова Л.И.
 Прис. про. качества 4^я Кириченко Н.В.
 Прис. про. качества 16^я Терехина Н.М.
 Заместитель директора по ВР Давидов Н.Т.