

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

В _____
(наименование образовательной организации)

«__» _____ 20__ г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором		
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		
1.3.	Наличие информации о здоровом питании		
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.8.	Наличие контрольных порций		
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. <i>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.</i>		
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи		
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).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). <i>Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.</i>		
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.		
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).		
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		

Удостоверенный _____

