

# Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ СШ-4

(наименование образовательной организации)

«14» 02 2023 г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	на стене в столовой	✓
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	Красивые стены	✓
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	Отсутствует	✓
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		✓
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
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. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.	Взвешивание не проводили	
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи		30%
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		

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). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	Хорошо	✓
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,).	Хорошее	✓
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>		
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.		✓

Председатель Городского родительского комитета Александр А. Ш  
 Максимова Елена Сергеевна 5<sup>а</sup>, 76 Волков  
 Виктория Юрьевна Сердюкина