

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ «СШ № 4»
(наименование образовательной организации)

«17» марта 2021г.

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

При проверке присутствовали:

Заведующая производством
Член родительского комитета *Н «В»* класса

Мизякова В. Н.

Директор Школы Мизякова В. Н.