

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

В _____ МБОУ «СШ № 4» _____
(наименование образовательной организации)

«15» января 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>есть соотв.</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>есть соотв.</i>
1.3.	Наличие информации о здоровом питании		<i>есть соотв.</i>
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		<i>соотв.</i>
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		<i>соотв.</i>
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		<i>соотв.</i>
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		<i>соотв.</i>
1.8	Наличие контрольных порций		<i>соотв.</i>
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>Блюда не холодные, еда вкусная, запах приятный</i>	<i>соотв.</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>соотв.</i>
2.3	Удельный вес отходов после приема пищи		<i>соотв.</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).		соотв
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	столовая выглядит приятно и уютно	соотв
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.		соотв.
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).		соотв
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		соотв
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		соотв.
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		соотв

При проверке присутствовали:

Заведующая производством

Член родительского комитета 1 «А» класса

Мизякова В. Н.

Кабешева А. М. / Кабул