

Акт результатов мониторинга организаций и качества питания обучающихся

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

«30» 11 _____ 2022г.

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

При проверке присутствовали:

Заведующая производством
Член родительского комитета

«*Т*» класса

Мизякова В. Н.

Мизякова В. Н.

		№	Дата