

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

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

«09» марта 2022г.

№ 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.).	Блюда поданы горячими, светлыми; вкусный запах	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 выходу блюда, указанному в меню-раскладке	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).	Средства личной гигиены в наличии, сушилка для рук в рабочем состоянии	соотв.
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	Уборка зала проводится своевременно, столы чистые	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

Мизякова В. Н.

Член родительского комитета 4 «А» класса

В. С. Максимова

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

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

03 03 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.		соотв.
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	информация на стенде присутствует	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 подано горячим, вкусным и приятным запахом.	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 соотв. выходу блюда	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, сушиться для рук в рабочем состоянии</i>	<i>соотв.</i>
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). <i>Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.</i>	<i>Уборка зала производится своевременно, столы чистые.</i>	<i>соотв.</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>соотв.</i>
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).		<i>соотв.</i>
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		<i>соотв.</i>
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		<i>соотв.</i>
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		<i>соотв.</i>

При проверке присутствовали:

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

Мизякова В. Н.

Курсанова А. А.

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

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

28.02.2022г.

№ 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.		соотв.
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	информация размещена на стене	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.).	Вся еда горячая, светлая, вкусно пахнет.	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.	Порции большие	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).	Ув каждой комнате есть мыло, сушилка для рук в рабочем состоянии.	соотв
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	Уборка зала проводится своевременно, быстро	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 3 «Б» класса

Мизякова В. Н.

Журилина Т.Н.

Большое спасибо за доброжелательное отношение ко всем ученикам, за вкусное питание. Всегда очень приятно приходить в столовую.

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

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

«24» 02 _____ 2022г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответств не/ несоответ ствие нормам, рекоменда циям	
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.	<i>Меню находится в зале столовой на стенде</i>	соотв.	
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	<i>находится на информационном стенде в зале</i>	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			
2.	Качество готовой продукции:			
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>Еда вкусная, горячая, разнообразная</i>	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.	<i>Порции хорошие</i>	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).	Умывальники и др-ва мыльной мыльной в наличии. Сиденье для рук работает, есть бум. полотенца	соотв.
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	В зале чистый пол и столы. Уборка проводится после каждого приема пищи. Постир. занавес нет.	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.	Сотрудники столовой соблюдают правила мыльной мыльной	соотв.
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).	Столовая посуда в хорошем состоянии. чистая, без сколов.	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.	Накрывают перед приходом детей	соотв.

При проверке присутствовали:

Заведующая производством

Член родительского комитета «3А» класса

Мизякова В. Н.

Тимаширова Е.А.

Выражаю благодарность комитету сотрудников столовой. Сотрудники всегда идут на контакт и приспосабливаются к пожеланиям, очень вежливые и доброжелательные. Было очень приятно наблюдать за тем, что к детям относятся как к родным, заинтересованы, чтобы им всё понравилось. Большое спасибо за вкусное и разнообразное питание.