

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ СШ №19
(наименование образовательной организации)

20 12 2024 г.

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором		Соответ.
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		Соответ.
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		Соответ.
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		Соответ.
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		Соответ.
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		Соответ.
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		Соответ.
1.8.	Наличие контрольной порции		Соответ.
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		Соответ.
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. Вес порций должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.		Соответ.
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи	не проводится	
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,		Соответ.

	электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.		Соответствует
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		Соответствует
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.		Соответствует
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		Соответствует
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		Соответствует
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		Соответствует
4.3.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		Соответствует

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Попов Михаил Иванович
2. Бережева Марина Вячеславовна
3. Буркина Ксения Васильевна
4. _____
5. _____