

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней школе № 2
ГОРОДСКОГО ОКРУГА Кохма Ивановской области
 (наименование образовательной организации)

№ 2 от 20 02

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответств ис/ несоответ вис нормам, рекомендац иям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	Нынешнее	да
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	Нынешнее	да
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	Нынешнее	да
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	соответствие	да
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	Отсутствует	да
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	Нынешнее	да
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	соответст- ствует	да
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.)	соответст- ствует	да
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.	соответст- ствует	да

2.3	Удельный вес отходов после приема пищи		
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).	Соблюдается в соответствии с требованиями	да
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.	удовлетворительно	да
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой (перчатки, халат или куртка, брочки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	нравная именная табличка соблюдается	да
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья.)	удовлетворительно	да
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде)	Оборудовано	да
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	в соответствии с графиком	да
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	удовлетворительно	да

Члены комиссии:




