

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ СШ №5 городского округа Кохма Ивановской области
(наименование образовательной организации)

« 29 » 11 2022 г.

| № п/п | Объект контроля | Примечания | Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям |
|-------|---|------------|--|
| 1. | Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню: | | |
| 1.1. | Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором | | соответствует |
| 1.2. | Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. | | соответствует |
| 1.3. | Наличие информации о здоровом питании | | соответствует |
| 1.4. | Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню. | | соответствует |
| 1.5. | Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях. | | соответствует |
| 1.6. | Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции». | | соответствует |
| 1.7. | Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции». | | соответствует |
| 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.). | | соответствует |
| 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. | | соответствует |
| 2.3. | Удельный вес отходов после приема пищи | | соответствует |
| 3. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | |
| 3.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие | | соответствует |

| | | | |
|------|---|--|---------------|
| | умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце). | | |
| 3.2. | Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. | | соответствует |
| 3.4. | 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 |
| 3.6. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,). | | соответствует |
| 4. | Организация приема пищи: | | |
| 4.1. | Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде). | | соответствует |
| 4.3. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | | соответствует |
| 4.4. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | | соответствует |

Родитель 1-А класса Киселева
 Родитель 1, В" класса Вербина
 Родитель 1, Б" кл. Кушнина
 Родитель 1, Г" кл. Далец