

## Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 11»

(наименование образовательной организации)

*корпус 1*

«12» 10 2023 г.



№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором		<i>соотв.</i>
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>соотв.</i>
1.3.	Наличие информации о здоровом питании		<i>имеет.</i>
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		<i>соотв.</i>
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		<i>отсутст.</i>
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		<i>имеется</i>
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		<i>имеется</i>
1.8.	Наличие контрольных порций		<i>есть</i>
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		<i>хот.</i>
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. <i>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.</i>		<i>имеется</i>
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи		<i>30%</i>

3.	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>	
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие 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). <i>Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.</i>	мес.
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.	+
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья,).	хот
4.	<b>Организация приема пищи:</b>	
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).	га
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	га
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	га

Акт составлен по результатам посещения 12.10.23 11<sup>30</sup>-11<sup>40</sup>

Комиссия:

Директор

  
 Председатель   
 Председатель 