

**Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся**

№ 4 в МБОУ Степановская СОШ \_\_\_\_\_  
 (наименование образовательной организации)

« 27 » \_\_\_\_\_ декабря \_\_\_\_\_ 20 21 г.

**Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:**

1. Л. В. Гаврилова (директор школы)
2. Л. А. Митракова (социальный педагог)
3. В. Н. Султанова (член родительского комитета)
4. Е. И. Скутина (медицинский работник)

**Общее количество обучающихся в образовательной организации:**

220

**Количество посадочных мест в обеденном зале: 80**

**Охват горячим питанием**

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	84	34	20	14
обучающиеся 5-9 классов	43	18	26	9
обучающиеся 10-11 классов	9	5	3	1

**Дополнительная информация:**

---



---



---



---



---



---



---

**В ходе мониторинга установлено:**

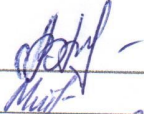
№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		соответствует
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		соответствует
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		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».	<i>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя</i>	Соответствует
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		Соответствует
2.	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C,</i>	Соответствует
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>Вес порционных блюд долж - ен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.</i>	Соответствует
3.	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		Соответствует
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	<i>Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют</i>	Соответствует
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		Соответствует







**ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):** в столовую требуется приобрести кружки, так как не хватает кружек на всех детей и работников школы.

\_\_\_\_\_ Члены комиссии (ФИО, подпись):

Л. В. Гаврилова (директор школы) \_\_\_\_\_ 

Л. А. Митракова (социальный педагог) \_\_\_\_\_ 

В. Н. Султанова (члены родительского комитета) \_\_\_\_\_ 

Е. М. Скутина (медицинский работник) \_\_\_\_\_ 