

Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

№ 5 в МБОУ Степановская СОШ _____
(наименование образовательной организации)

« 25 » января 20 22 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:

221

Количество посадочных мест в обеденном зале: 80

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	85	34	20	14
обучающиеся 5-9 классов	42	18	28	9
обучающиеся 10-11 классов	4	5	2	1

Дополнительная информация:

40 обучающихся питаются за счет родительской платы. _____

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 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.	Качество готовой продукции:		
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.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
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
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).	При организации питания используют фарфоровую, и фаянсовую стеклянную посуду (тарелки, блюда, чаши, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для	Соответствует
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		Соответствует
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде	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.	Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под	Соответствует
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).		Соответствует

Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требуется замены имеющегося оборудования
кружки	

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения): в столовую требуется приобрести кружки, так как они постоянно бьются и нужен запас посуды.

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)

