

АКТ
по результатам мониторинга качества организации горячего питания обучающихся
муниципальных общеобразовательных организаций
Верхнесалдинского городского округа

Дата проверки: 05.04.2022

Время проверки: - 8.40

Образовательная организация:

МБОУИ 59.

Адрес:

Основание:

план работы совместно с ГРК.

Состав группы контроля:

Золотарев А.Е. - начальник УО
Евдокимова Н.Н. - председатель ГРК.
Харламова Т.С. - технолог организации
Макаева О.А. - ответственный за питание
организацию питания от школы

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да	
2	Наличие в организации меню с учетом режима функционирования организации	да	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да	
4	Наличие в меню повторов блюд в смежные дни	нет	
5	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	нет	
6	Наличие в организации приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	Комиссия работает не в полном составе

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	с подписью оператора пищеблока
8	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет	нет заявлений от родителей
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да	
11	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	да	
12	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	нет	
13	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	нет	
14	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	да	
15	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	да	
16	Установлены ли рядом с раковинами для мытья рук электрополотенца и (или) одноразовые полотенца?	да	
17	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	да	
18	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
19	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)?	—	
20	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет	не проверялось
21	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет	
22	Индекс несъедаемых обучающимися блюд	10%	

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
	(визуальная оценка отходов)		
23	Мнение о вкусовых качествах блюда при дегустации, внешнем виде блюда	хорошо	
24	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	отметили случаи быстрого выявления нарушений
26	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	нет	
27	Особое мнение членов комиссии, предложения, рекомендации	усилить контроль со стороны административной школы	

* Родителями заполняются пункты с 1 по 23, 26, 27

* Акт подлежит направлению в адрес Управления образования в течение 3 рабочих дней с момента проверки.


Подписи членов комиссии:

Оператору питания привести в порядок документацию бракеража на скоропортящиеся продукты.

 - А.Е. Золотарев

 А.Н. Евдокимов

 Каримова Т.С.

 Мераева О.А.