

Акт мониторинга организации горячего питания

« 04 » октября 2011 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школе в составе:

1. Сева Ирина Анатольевна
2. Красевки Наталья Сергеевна
3. Пилетин Александр Владимирович
4. Макаренко Татьяна Вадимовна
5. _____

В присутствии зам. директора по ВР Комовской
Татьяны Викторовны
составили настоящий акт о том, что « 04 » октября 2011 года в 10 часов
15 минут проведено изучение питания в школьной столовой.

Основание проведения мониторинга: контроль за организацией
горячего питания (завтрак)

Цель проведения мониторинга: осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соответствие готового блюда утвержденному меню;
- соблюдение учащимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовых блюд;

В ходе мониторинга установлено:

- при обеденном зале столовой установлены раковины для мытья рук в количестве 6
- подведена вода (горячая, холодная) имеется
- предусмотрены (бумажные полотенца, электрополотенца) в количестве 2 штук
- наличие мыла (да, нет), в количестве 6 штук
- наличие графика работы столовой (имеется, не имеется) имеется
- наличие графика приема пищи учащимися (имеется, не имеется) имеется
- продолжительность перемен для принятия пищи 20 минут
- достаточно ли времени для принятия пищи (да, нет) да
- организовано ли дежурство в столовой учащимися да, педагогами да
работниками пищеблока да (да, нет)
- проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи (да, нет) да
- оборудование обеденного зала столовой мебелью (столы, стулья, лавочки, табуреты и
другая мебель) _____
- количество посадочных место в обеденном зале 90
- внешний вид поваров (спец одежда чистая, опрятная, наличие перчаток,
масок) соответствует
- эстетичность накрытия столов эстетично
- гигиеническое состояние столовых приборов (отсутствие сколов на столовой
посуде) сколов нет, приборов чистых, протаранных
- наличие и место расположения контрольных блюд имеется
- наличие ежедневного меню имеется на входе в столовую
- в меню отсутствуют (имеются) повторы блюд в течение ближайших 3 дней отсутствуют
- в меню отсутствуют (имеются) запрещенные блюда и продукты отсутствуют
- блюдо выглядит аппетитно (да, нет) да

- бутерброд с повидлом.*
- основное блюдо горячее *завтрак: мажорной суп с вермишелью,*
 - блюдо качественное и вкусное (если нет, то указать органолептические свойства, цвет, запах, вкус) *качественное, вкусное*
 - наличие отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке) *имеются в малом количестве*

Полнота потребления блюд (из расчета: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд) *≈ 2-3* % не съедемости блюд (определяется визуально).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены Комиссии: *Рва* / *Рва И. А.*
Краф / *Курсевич М. С.*
Пед / *Син М. И.*
Ит / *Макаренко М. В.*