

## Акт мониторинга организации горячего питания

« 09 » сентября 20 22 г.

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

1. Бачур Тамара Сергеевна
2. Красевич Татьяна Сергеевна
3. Пашупаткина Вариса Александровна
4. Макаренко Татьяна Васильевна
- 5.

В присутствии Косолапова Н. В., зам. дир по ВР

составили настоящий акт о том, что « 9 » сентября 20 22 года в 12.00 часов \_\_\_\_\_ минут проведено изучение питания в школьной столовой.

Основание проведения мониторинга: контроль за организацией питания учащихся

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) да
- предусмотрены (бумажные полотенца, электрополотенца) в количестве 2 штук
- наличие мыла (да, нет) в количестве 6 штук
- наличие графика работы столовой (имеется, не имеется) \_\_\_\_\_
- наличие графика приема пищи учащимися (имеется, не имеется) \_\_\_\_\_
- продолжительность перемен для принятия пищи 20 минут
- достаточно ли времени для принятия пищи (да, нет) \_\_\_\_\_
- 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) имеется
- эстетичность накрытия столов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов (отсутствие сколов на столовой посуде) сколов отсутствуют, посуда чистая
- наличие и место расположения контрольных блюд имеется
- наличие ежедневного меню да
- 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

- основное блюдо горячее суп - уха, картофельное пюре, мясо тушеное
- блюдо качественное и вкусное (если нет, то указать органолептические свойства, цвет, запах, вкус) да
- наличие отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке) в небольшом количестве

Полнота потребления блюд (из расчета: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд) = 7 % не съеданности блюд (определяется визуально).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

---



---



---



---



---



---



---

Члены Комиссии:

<u>И.И.</u>		<u>Баев В.С.</u>
<u>С.И.</u>		<u>Возничкина Л.А.</u>
<u>А.И.</u>		<u>Красовик М.С.</u>
<u>Д.В.</u>		<u>Макаренко М.В.</u>