

Акт мониторинга организации горячего питания

« 20 » 09 2022 г.

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

1. Виктим А. В.
2. Рытова М. Н.
3. Старцева Л. В.
4. Макаренко Т. В.
5. _____

В присутствии Коноваловой М. В.

составили настоящий акт о том, что « 20 » 09 2022 года в 10-15 часов _____ минут проведено изучение питания в школьной столовой.

Основание проведения мониторинга: осуществление контракта за организацией питания учащихся во время завтрака.

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)
- 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, нет)
- проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи (да, нет)
- 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 да
- гигиеническое состояние столовых приборов (отсутствие сколов на столовой посуде) посуда чистая, сколов нет
- наличие и место расположения контрольных блюд имеется
- наличие ежедневного меню имеется
- в меню отсутствуют (имеются) повторы блюд в течение ближайших 3 дней да
- в меню отсутствуют (имеются) запрещенные блюда и продукты да
- блюдо выглядит аппетитно (да, нет) да

- основное блюдо горячее суп молочный с вермишелью
- блюдо качественное и вкусное (если нет, то указать органолептические свойства, цвет, запах, вкус) да
- наличие отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке)

Полнота потребления блюд (из расчета: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд) = 3 % не съеданности блюд (определяется визуально).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

придерживаться заявленного десятидневного меню.

Члены Комиссии: Др-1 / Диктин А.В.
Др-2 / Рытова М.И.
Сарцева / Старцева Л.В.
Мр / Макаренко Т.В.