

Акт мониторинга организации горячего питания

« 28 » сентября 2022 г.

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

1. Машкина Е.Т.
2. Варшавская Т.В.
3. Тиде Я.М.
4. Макаренко Т.В.
5. _____

В присутствии Жосовановой Т.В.

составили настоящий акт о том, что « 28 » сентября 2022 года в 13.20 часов минут проведено изучение питания в школьной столовой.

Основание проведения мониторинга: осуществления контроля за организацией питания учащихся в школьной столовой.

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) 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) имеется
- эстетичность накрытия столов эстетично
- гигиеническое состояние столовых приборов (отсутствие сколов на столовой посуде) соответствует
- наличие и место расположения контрольных блюд имеется
- наличие ежедневного меню имеется
- в меню отсутствуют (имеются) повторы блюд в течение ближайших 3 дней _____
- в меню отсутствуют (имеются) запрещенные блюда и продукты _____
- блюдо выглядит аппетитно (да, нет) _____

- основное блюдо горячее суп гороховый, отварные макароны, тертая
- блюдо качественное и вкусное (если нет, то указать органолептические свойства, цвет, запах, вкус) да
- наличие отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке) имеются в небольшом количестве

Полнота потребления блюд (из расчета: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд) ≈ 8 % не съедемости блюд (определяется визуально).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

рекомендации отсутствуют.

Члены Комиссии:

<u>Анастасия</u>	<u>Мамкина Е.Т.</u>
<u>Владимирова</u>	<u>П.В.</u>
<u>Григорьев</u>	<u>С.М.</u>
<u>Михайлов</u>	<u>Макаренко П.В.</u>