

УТВЕРЖДЕНО
приказом УО администрации ВСТО
от 15.09.2021 № 264
«О создании межведомственной рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных образований муниципальных образований администрации Верхнесалдинского городского округа»

АКТ
по результатам мониторинга качества организации горячего питания обучающихся муниципальных образований администрации Верхнесалдинского городского округа

Дата 26.01.2023

Наименование образовательной организации МБОУ СОШ №3

Время (переме́на) с 09:30 (вторая, третья)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 4 класс, 5-6 класс, 7-9 класс

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Думкина Э.О.

Состав группы контроля:

Добровольная Е.Н., учитель-методический кабинет (И.О. учитель-методический кабинет)
Сельская И.А., бухгалтер бухгалтер (И.О. бухгалтер)
И.О. учитель-методический кабинет
И.О. учитель-методический кабинет
И.О. учитель-методический кабинет
И.О. учитель-методический кабинет
И.О. учитель-методический кабинет

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Есть, но не размещено на сайте школы	Есть, не размещено на сайте школы	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором.	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Учен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет <input checked="" type="checkbox"/>	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блинда, жаренье во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в buffetе можно приобрести	Нет <input checked="" type="checkbox"/>	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска Гарнир <i>882</i>	1 блюдо Напиток <i>108</i>	Основное блюдо <i>305</i> Выпечка	<i>+ колд = 966 ккал (смузи, каша)</i>
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	<i>машинная Товар № упакованная.</i>
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
10	Визуальное количество отходов	<30% <input checked="" type="checkbox"/>	30-60%	>60%	
	Холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
11	Напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Оценить?		
12	Первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>			
13	Попробовать еду. Ваше мнение.		Одлично	Хорошо	Удовлетворительно
	Холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
14	Напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>			
15	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	<input checked="" type="checkbox"/>	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка
	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	<input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям
16	Наличие документов	Документы в порядке	<input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии
	Книга отзывов и предложений	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Журнал бракеража готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
16	Журнал бракеража продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Сертификаты на продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Журнал витаминизации	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	<input checked="" type="checkbox"/>	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?		Комментарий		
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Да, за месяц до 4 раз и более		Да, за месяц однократно	Нет
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Общее состояние помещения	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет		
		Отлично	Хорошо	Удовлетворительно		
		Чистота полов	<input checked="" type="checkbox"/>			
		Чистота подоконников	<input checked="" type="checkbox"/>			
		Умывальники с холодной и горячей водой	<input checked="" type="checkbox"/>			
18	Мыло Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков Полотенцосушители	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
19	Обнаружались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду		
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов Чистота и состояние столов и стульев Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии	Приборы в удовлетворительном состоянии	Приборы в плохом состоянии		
		Достаточное количество алюминиевые приборы не используются	Недостаточное количество алюминиевые приборы не используются	Недостаточное количество алюминиевые приборы		
		Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	
		Состояние посуды	Без сколов и трещин	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
		Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях) Доступность для детей	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно		
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
23	Продолжительность перемены для приема	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут		

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	раздел	или заполните графы	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	разделить с родителями и родителями
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	

Замечания группы контроля:

Предложения группы контроля:

Сформировать команду за осуществлением питания в школе

Подписи:

отб. за орг. питания *[подпись]* Яковлева С.В.

[подпись] Савельева А.А.
[подпись] Голубева С.И.