

АКТ
результатов мониторинга организации питания детей

Наименование учреждения: **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Ломинцевская средняя школа №22 имени Героя Советского Союза В. Г. Сергина»**

Адрес: **301211 Тульская область, Щёкинский район, п. Ломинцевский, ул. Центральная,**
д.6

Дата: «22» ноября 2024 г.

Организатор питания ООО «Продано»

Количество посадочных мест в зале для приёма пищи: **60 мест**

Участники проведения мониторинга:

1. ФИО, должность лиц из бракеражной комиссии, ответственных лиц

Мопор И.И. - директор
Гусарова Ю.В. - секретарь (ответственный по питанию)
Шилонова В.Ю. - специалист по закупкам

2. ФИО родителей

Рашишева Е.И.
Исаева А.А.
Смоликова Е.И.

Показатели мониторинга

№п.п.	Показатели	Исполнение	
		Да	Нет
1.	Наличие графика работы школьной столовой	✓	
2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	✓	
3.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
4.	Соответствие веса готовых блюд заявленному в меню	✓	
5.	Наличие маркировки на упаковке продукции	✓	
6.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
7.	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению	✓	
8.	Мытье посуды ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	✓	
9.	Обеспечение обработки обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	✓	
10.	Проведение генеральной уборки не реже одного раза в неделю	✓	
11.	Ежедневная влажная уборка помещений столовой с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	✓	
12.	Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений	✓	
13.	Использование для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению	✓	
14.	Отсутствие в столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	✓	
15.	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	✓	
16.	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	✓	

17.	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом			
18.	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь)			✓
19.	Отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы у персонала столовой			✓
20.	Основное блюдо - горячее			✓
21.	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)			✓
22.	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости			✓
23.	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой			✓
24.	Наличие медкнижек у персонала столовой			✓

Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)

№п. п.	Показатели				комментарии
		холодные	тёплые	горячие	
1.	Температура первых блюд				
2.	Температура вторых блюд	холодные	тёплые	горячие	
3.	Визуальное количество отходов	холодные	тёплые	горячие	
4.	Мнение детей:	<u>мало</u>	средне	много	
	Холодные закуски				
	первые блюда	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	гарниры				
	напитки	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
5.	Мнение родителей:	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	первые блюда				
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	гарниры	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	напитки	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
6.	Комментарии:	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	

Замечания:

Замечаний нет.

Подписи участников мониторинга:

Лобова

Данилова

Исаева

Гусарова

Миронова

Монор

Григорьев