

АКТ
результатов мониторинга организации питания детей

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

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

Дата: «19» марта 2025 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

Попов И.И. - директор

Гусарова Ю.Б. - секретарь (ответственный по питанию)

Миронова В.Ю. - специалист по закупкам

2. ФИО родителей

Доминевых Е.И.

Исеева А.А.

Акулинич 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	✓	

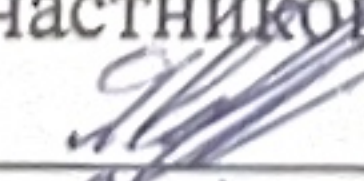
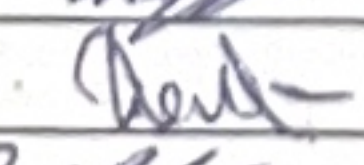
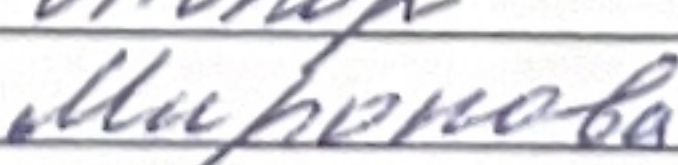
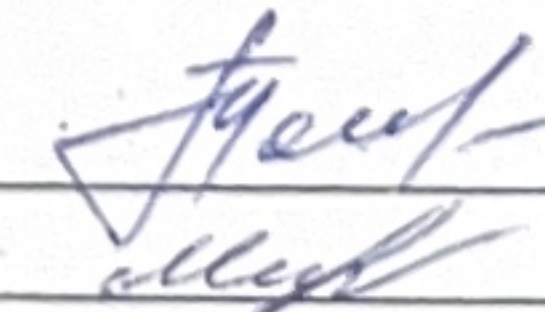
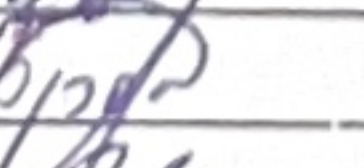
Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)

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

Замечания:

Замечаний нет

Подписи участников мониторинга:

Яковлева  : Попов 
Данилович  : Миронова  
Исеева 
Бровникова 
Гусарова 