

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 общеобразовательных  
организаций Верхнесалдинского городского  
округа»

АКТ  
по результатам мониторинга качества организации горячего питания  
обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций  
Верхнесалдинского городского округа

Дата 22.03.2024

Наименование образовательной организации Школа №14

Время (переме́на) 09:25 - 10:00

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) 2, 3, 4 классы

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО "Бекер-Фуд"

Состав группы контроля:

Савинова Л.А., ведущий специалист (ведущий) МОУ, №5  
Воробьева Е.Ю., назначается ВО администратором ВСТО



№ п.п.	Что проверить?	Поставьте У в соответствующий раздел или заполните графы	Как оценить?	Комментарий	
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	Учтен 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 <input checked="" type="checkbox"/>	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, жареные 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 буфете 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 <i>попурри</i> Гарнир	1 блюдо Напиток	Основное блюдо Выпечка	<i>кк. - 747. Двадцать - 324 пшеница - 287 универсал - 187. не универсальное</i>
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	<i>не универсальное</i>
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	<i>не универсальное</i>
9	Полновесность порций	Полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
10	Визуальное количество отходов Холодных закусок Первых блюд Вторых блюд Гарниров Напитков Выпечки	<30% <input checked="" type="checkbox"/>	30-60% <input checked="" type="checkbox"/>	>60%	
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему) Холодных закусок	Вкусно	Не очень	Нет	<i>В меню по рецептам универсальны; не стоит есть не только потому вкусно универсальном фактом.</i>

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
12	Первых блюд				
	Вторых блюд	—			
	Гарниров	—			
	Напитков	✓			
	Выпечки				
	<b>Попробовать еду. Ваше мнение.</b>		Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
13	Холодных закусок		✓		
	Первых блюд		✓		
	Вторых блюд	—			
	Гарниров	—			
	Напитков		✓		
	Выпечки		✓		
	<b>Во сколько начали накрытие столов?</b>	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
14	<b>Внешний вид обслуживающего персонала</b>	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	✓		Внешний вид не соответствует требованиям
		Документы в порядке		Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии
15	Наличие документов	Документы в порядке	✓	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии
	Книга отзывов и предложений	<i>Утрачена, вышес - №03.00000</i>	✓		
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудников пищеблока (или санитарные книжки)	✓			
	Журнал бракеража продуктов	✓			
16	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации	—			
	<b>От всех ли партий приоттовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)</b>	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	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 неоднократно	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					
		Отлично					
		Чистота полов					
		Чистота подоконников					
		Умывальники с холодной и горячей водой					
		Мыло					
18	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков Полотенцесушители						
		Да (укажите где)		Нет			
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? Соблюдают ли дети правила личной гигиены?						
		Да, все перед едой моют руки		Да, но некоторые дети успевают «прокальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду		
20	Состояние обеденных столов и столовых приборов						
		Чистота и состояние столов и стульев					
		Наличие приборов					
		Приборы в хорошем состоянии					
21	Наличие салфеток	Достаточное количество					
		Алюминиевые приборы не используются					
		Бумажных салфеток достаточно					
		Салфетки есть, но очень немного					
		Без сколов и трещин					
		Иногда встречаются сколы и трещины					
22	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу					
		Отлично					
23	Буфет	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)					
		Доступность для детей					
23	Продолжительность перемены для приема	Менее 20 минут					
		20 минут					
					Более 20 минут		

какие-то  
самые грубые  
не соблюдаются

не хватает!

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)? пищи	Да, есть отдельные меню <input checked="" type="checkbox"/>	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающихся?	Да <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	информация размещена в меню, на сайте школы

Замечания группы контроля:

*Всехмашей нет.*

Предложения группы контроля:

*Увеличить количество персонала в пищеблоке.*

Подписи:

*С.Н. Добровольная*  
*А.В. Савельев*  
*В.В. Давыдов*