

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

Дата проверки: 12.10.2021

Время проверки: - 13:45 - 15:00

Образовательная организация: муниципальное автономное общеобразовательное учреждение, Средняя общеобразовательная школа № 14

Адрес: г. Верхняя Салда, ул. Энгельса, д. 40

Основание: проверка качества организации горячего питания обучающихся школы № 14

Состав группы контроля:

Засотарев А.С.
Александрова С.Ю.
Терешкина Н.В.

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да	
2	Наличие в организации меню с учетом режима функционирования организации	да	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да	
4	Наличие в меню повторов блюд в смежные дни	нет	
5	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	нет	
6	Наличие в организации приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	<u>приказ от 09.09.2021 № 1/9</u>
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
8	Созданы ли условия для организации	нет	

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
	питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да	
11	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	да	
12	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	нет	
13	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	нет	
14	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	да	
15	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимся условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	да	
16	Установлены ли рядом с раковинами для мытья рук электрополотенца и (или) одноразовые полотенца?	да	
17	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	да	
18	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
19	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)?	да	
20	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет	
21	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет	
22	Индекс несъедаемых обучающимися блюд (визуальная оценка отходов)	750%	со слов детей; "уже кричат голода" "ке поеден"
23	Мнение о вкусовых качествах блюда при дегустации, внешнем виде блюда	вкусно	

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
	дегустации, внешнем виде блюда		
24	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
26	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	да	
27	Особое мнение членов комиссии, предложения, рекомендации	Узнать контроль администрации школы за соблюдением СанПиН (график питания)	

* Родителями заполняются пункты с 1 по 23, 26, 27

* Акт подлежит направлению в адрес Управления образования в течение 3 рабочих дней с момента проверки.

Подписи членов комиссии:

А.С. Злотарев
 С.Ю. Добродина
 Н.В. Тершинова