

# Итоги мониторинга организации и качества питания обучающихся в МОУ «Колобовская средняя школа»

Акт № 7

18.03.2022 г.

## Комиссия по контролю организации и качества питания:

1. председатель комиссии – Казарина М.Н., ответственный за организацию школьного контроля качества питания;
2. член комиссии – Скворцова Е.Н., специалист Управления образования;
3. член комиссии – Коврыгина В.В., специалист администрации Шуйского муниципального района;
4. члены комиссии – Логунова В. В., член родительского комитета 8 класса,
5. члены комиссии – Клубкова И.В., член родительского комитета 8 класса.

## В ходе мониторинга установлено:

№	Объект контроля	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b> Наличие двухнедельного меню. Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании. Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню. Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях. Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции». Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции». Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	<i>Соответствие всем нормам и рекомендациям</i>
2.	<b>Качество готовой продукции:</b> Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям. Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>Соответствие всем нормам и рекомендациям</i>
3.	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b> Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников и средств личной гигиены. Санитарное состояние обеденного зала. Санитарное состояние пищеблока. Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены. Наличие отметок в «Журнале здоровья». Состояние столовой посуды.	<i>Соответствие всем нормам и рекомендациям</i>
4.	<b>Организация приема пищи:</b> Раздаточная, оборудованная мармитами. Организация питьевого режима в обеденном зале. Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение. Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).	<i>Соответствие всем нормам и рекомендациям</i>

<b>5.</b>	<b>Информационная открытость образовательной организации:</b> Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся: локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации; состав бракеражной комиссии; Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав; ежедневное меню; график дежурства по столовой; время приема пищи; материалы по культуре питания.	<i>Соответствие всем нормам и рекомендациям</i>
-----------	--	---