

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

№ 8 в МБОУ Нерльская СОШ
(наименование образовательной организации)

«25» мая 2023 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Директор МБОУ Нерльская СОШ Шапоренко О.П.
2. Зубкова Екатерина Алексеевна- заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за организацию питания;
3. Третьякова Анна Валентиновна – председатель родительского комитета 4б класса;
4. Рыбкина Алена Сергеевна – председатель родительского комитета 2а класса;
5. Ковалева Мария Романовна – председатель родительского комитета 4а класса;

Общее количество обучающихся в образовательной организации 1-4 классов:
111

Количество посадочных мест в обеденном зале: 119

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	111	100	111	100

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		соответствует
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		соответствует
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		соответствует
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		соответствует
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		соответствует
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		соответствует
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		соответствует
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда,	соответствует

		гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробамы маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.	
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Для контроля температуры блюд на раздаче используются бесконтактные термометры.	соответствует
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.	соответствует
3.		Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:	
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	соответствует
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.	соответствует
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		соответствует
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		соответствует
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра	соответствует

		заносятся в «Журнал здоровья».		
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранить на решетках на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах распылью не допускается.	При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на решетках на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах распылью не допускается.	соответствует
4.	Организация приема пищи:			
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).			соответствует
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	в	Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.	соответствует
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.			соответствует
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.	соответствует
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).			соответствует
5.	Работа буфета (заполняется при наличии буфета):			
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция. 24.08.2007 № 0100/8606-07-34(прилагается)	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором		соответствует
5.2.	Наличие оформленных ценников.	Предельная наценка на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях		соответствует

	Соблюдение размера максимальной наценки.	общественного питания при общеобразовательных организациях всех форм собственности, расположенных на территории Ивановской области, в размере 55% к стоимости продуктов по ценам закупки.	
5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.		соответствует
6	Информационная открытость образовательной организации:		
6.1.	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся:		соответствует
6.2	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;		соответствует
6.3	состав бракеражной комиссии;		соответствует
6.4	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;		соответствует
6.5	ежедневное меню;		соответствует
6.6	график дежурства по столовой;		соответствует
6.7	время приема пищи;		соответствует
6.8	материалы по культуре питания.		соответствует
7.	Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями Количеству потребностями детей, диагнозы (без указания персональных данных)		
7.1.	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).		-
7.2.	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.	<i>Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами; информация о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом.</i>	-

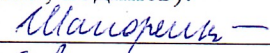
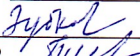
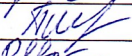


Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требует замены имеющееся оборудование

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

1. Соблюдение норм сотрудниками - выполняется
2. Питание обучающихся производится в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1. Шапоренко О.П. 
2. Зубкова Е.А. 
3. Третьякова А.В. 
4. Рыбкина А.С. 
5. Ковалева М.Р. 

При подготовке документа использованы следующие нормативные правовые акты:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (ред. от 25.03.2019) «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации, утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019
- Постановление Департамента энергетики и тарифов Ивановской обл. от 23.01.2015 № 1-с/1 «Об установлении предельной наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»