

УТВЕРЖДЕНО

приказом УО администрации ВСТО

от 15.09.2021 № 264

«О создании межведомственной рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствованию организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных образований муниципальных образований администрации Верхнесалдинского городского округа»

АКТ
по результатам мониторинга качества организации горячего питания обучающихся муниципальных образований администрации Верхнесалдинского городского округа

Дата 13.12.2023

Наименование образовательной организации средняя школа - интернат № 14

Время (перемена) 10:00 - 11:00

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 1-4 классы, 5-8 классы

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО "Коллектив школьного питания № 14"

Состав группы контроля: Андреевская С.Ю., и.о. заместителя ЧО организации ВСТО

Савельева И.А., зав. бухгалтерией (бухгалтер) ВСТО, ЧО

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	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	Нет	
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	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, жирные 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 Гарнир	1 блюдо Напиток	Основное блюдо Выпечка	<i>использовать - 187,43) #32, 93</i>
7	Температура первых блюд	<i>выше 70°</i>	70-50	<i><50</i>	<i>использовать</i>
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	<i>использовать</i>
9	Полновесность порций	Полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Вторых блюд		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему) Холодных закусок	Вкусно	Не очень	Нет	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
12	Первых блюд	<u> </u>			
	Вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>			
13	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок	<u> </u>			
	Первых блюд	<u> </u>			
	Вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
14	Напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>			
15	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами <input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
16	Наличие документов	Документы в порядке <input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Журнал бракеража готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	<i>№. 05 от 09.10.23 г.д.</i>			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудников пищеблока (или санитарные книжки)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Журнал бракеража продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>			
16	Сертификаты на продукты	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Журнал витаминизации	<u> </u>			
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале <input checked="" type="checkbox"/>	Да, но только по словам заведующей производством, журналы ведутся нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?		Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Нет	
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет ✓
		Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
18	Чистота полов		✓	
	Чистота подоконников		✓	
	Умывальники с холодной и горячей водой		✓	
	Мыло		✓	
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков		✓	
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет	
		Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскакать» в столовую с мыльными руками	Нет, дети сразу садятся за еду
20	Состояние обеденных столов и столовых приборов		✓	
		Чистота и состояние столов и стульев		
21	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии	Приборы в удовлетворительном состоянии	Приборы в плохом состоянии
		Достаточное количество алюминиевые приборы не используются	Недостаточное количество алюминиевые приборы не используются	Недостаточное количество используемых алюминиевые приборы
22	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет
		Состояние посуды	Без сколов и трещин	Иногда встречаются сколы и трещины
23	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов
		Буфет	Отлично	Хорошо
23	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	Доступность для детей		
		Продолжительность перемены для приема	Менее 20 минут	20 минут

Буфет

*Блюда
расставлены
дети передают
столы*

№ 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.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	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

Замечания группы контроля:

Предложения группы контроля:

Предложить обеспечить контроль за организацией питания обучающихся

Подписи:

Директор С.Ю.

Мамма Светлана А.А.

Шк. Максимова С.А. отв. за организацию питания.

Самойленко А.А. Директор школы