

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей

Наименование учреждения: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Селивановская средняя школа № 28 - Центр образования с.Селиваново»

Адрес: 301211 Тульская область, Щёкинский район, с. Селиваново, ул. Советская, д.15

Дата: « 13 » 02 20 21 г.

Организатор питания ООО «Фрегат»

Количество посадочных мест в зале для приёма пищи : 72 места

Участники проведения мониторинга:

1. ФИО ,должность лиц из бракеражной комиссии, ответственных лиц

Моисеева Э.П

2. ФИО родителей

Гранкова Э.Н

Показатели мониторинга

№п.п.	Показатели	Исполнение	
		Да	Нет
1.	Наличие графика работы школьной столовой		
2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	
3.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
4.	Соответствие веса готовых блюд заявленному в меню	да	
5.	Наличие маркировки на упаковке продукции	да	
6.	Отсутствие продуктов с истекши сроком годности	да	
7.	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению	да	
8.	Мытье посуды ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	да	
9.	Обеспечение обработки обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	да	
10.	Проведение генеральной уборки не реже одного раза в неделю	да	

11.	Ежедневная влажная уборка помещений столовой с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	go	
12.	Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений	go	
13.	Использование для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению	go	
14.	Отсутствие в столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	go	
15.	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	go	
16.	Наличие заполненного «Журнала здоровья	go	
17.	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	go	
18.	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь)	go	
19.	Отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы у персонала столовой	go	
20.	Основное блюдо - горячее	go	
21.	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	go	
22.	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости	go	
23.	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	go	
24.	Наличие медкнижек у персонала столовой	go	

Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)

№п.п.	Показатели				комментарии
		холодные	<u>тёплые</u>	горячие	
1.	Температура первых блюд	холодные	<u>тёплые</u>	горячие	
2.	Температура вторых блюд	холодные	<u>тёплые</u>	горячие	
3.	Визуальное количество отходов	мало	<u>средне</u>	много	
4.	Мнение детей				
	Холодные закуски	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	первые блюда	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	гарниры	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	напитки	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	

5.	Мнение родителей				
	первые блюда	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	гарниры	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
	напитки	<u>вкусно</u>	не очень	не вкусно	
6.	Комментарии				
	<p>Разнообразить витаминное питание, давать на завтрак 1-4 класса йогурт в индивидуальной упаковке, добавить в рацион бананов, груши.</p>				

Замечания:

нет

Подписи участников мониторинга:

Мед.
подпись

Ириш.
подпись

Мед.
подпись

Мед.
подпись

Мед.
подпись

Мещеряков Е.Д.
расшифровка

Е.И. Франкова
расшифровка

Седуканова М.А.
расшифровка

Алексеева Л.Н.
расшифровка

Павлова В.В.
расшифровка