

УТВЕРЖДЕНО  
приказом - УО администрации ВСО  
от 15.09.2021 № 264  
«О создании межведомственной рабочей  
группы по проведению мониторинга и  
совершенствования организации и качества  
горячего питания обучающихся  
муниципальных общеобразовательных  
организаций Верхнесалдинского городского  
округа»

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

Дата 05.04.2022

Наименование образовательной организации Школа №2

Время (перемена) 11<sup>10</sup>

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть)

Возраст детей (классы) 5-11 кл.

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию МП Розенбах Евгения Олеговна

Состав группы контроля:

Мамышева М. С.

Ефремова А. В.

Подкина СВ

№ 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	Нет		
2	Учен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	✓			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет ✓ Нет	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓ Да	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жирные приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (список в приложении 1)		В меню нет, но в буфете можно приобрести	✓ Нет	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
		✓	✓	✓	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		✓	✓	✓	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
		✓	✓	✓	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
		✓	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций	Полновесны			
		✓	30-60%	>60%	
10	Визуальное количество отходов	—			
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок	—			

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

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?			✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов				
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенцесушители				
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с немтыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
				5-11 кл ✓	
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов	<i>Местами столы, наметные, места столов, приборов</i>			
	Чистота и состояние столов и стульев	+			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	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 накрывании столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)				
	Доступность для детей				
23	Продолжительность перемены для приема	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	пищи	<input checked="" type="checkbox"/>		Нет	
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	
		<input checked="" type="checkbox"/>		Нет	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>		Информации 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	
		<input checked="" type="checkbox"/>			

Замечания группы контроля:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения группы контроля:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи:

Мамычева М. В. директор МБУ "Школа" *Мамычева*  
 Подкши Е. В. прор. комитет *Подкши*  
 Сергеевская А. Е. прор. комитет *Сергеевская*  
 Зуйкова Ю. А. зав. ф.ч. *Зуйкова*