

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 18 ОКТ 2024

Наименование образовательной организации Школа № 2

Время (перемена) \_\_\_\_\_

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть)      Возраст детей (классы) 6, 7, 8 классов

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО „Хлебшоп школьного питания №1“

Состав группы контроля:

Буркова И.Ю., и.о. начальника Управления администрации ВСО  
Добровольная С.Ю., и.о. специалиста УО администрации ВСО  
Ивановская А.Н., председатель городского родительского комитета

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	утверждено 27.08.2024г.
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да ✓	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет ✓	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, 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 ✓	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	количество (списания)
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
7	Температура первых блюд	каша гречневая >70	каштан из сухого фр. 70-50	крекеры <50	не измерялась не измерялась
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	всего 1 грамм не соответствует норме.
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	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	<b>Попробовать еду. Ваше мнение.</b>	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>Вреду не слышали.</i>
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
13	<b>Во сколько начали накрытие столов?</b>	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		✓			
14	<b>Внешний вид обслуживающего персонала</b>	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
			✓		
15	<b>Наличие документов</b>	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений		✓		
	Журнал бракеража готовых блюд		✓		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	<i>пр. № 220/1 от 10.09.2021</i>			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)		✓		
	Журнал бракеража продуктов		✓		
	Сертификаты на продукты		✓		
Журнал витаминизации					
16	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)</b>	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
			✓		

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
17	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет ✓	
18	<b>Общее состояние помещения</b>	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	<b>Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?</b>	Да (укажите где)	Нет ✓		
20	<b>Соблюдают ли дети правила личной гигиены?</b>	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками ✓	Нет, дети сразу садятся за еду	
21	<b>Состояние обеденных столов и столовых приборов</b>				
	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 накрытии столов	
22	<b>Буфет</b>	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>Дети буфетом не пользуются</i>
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)				
	Доступность для детей				
23	<b>Продолжительность перемены для приема</b>	Менее 20 минут	20 минут ✓	Более 20 минут	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	<b>пищи</b>				
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:

Сура в заморозке со сроком использования 12 месяцев в действии  
 и не использовалась не до конца.  
 В замороженных слезках (калориметрах) исходные продукты без маркировки и  
 срока хранения. Тем же, в замороженных и в замороженных  
 повторно замороженных не должно использоваться в действии и в  
 Выход готового блюда - не соответствует норме (на 1 порцию - 6,8 гр.)

Предложения группы контроля:

Продолжить контроль за организацией хранения молока в школе

Подписи:

Буркова И.Ю.  
 Волгарева С.Ю.  
 Удочкина А.К.