

АКТ №

мониторинга по организации питания обучающихся

в МБОУ Высокогорская СОШ № 7

21.05.2025 г.

Наименование образовательной организации: МБОУ Высокогорская СОШ № 7.

Юридический адрес: Красноярский край, Енисейский район, п.Высокогорский, ул.Набережная, 8.

Фактический адрес: Красноярский край, Енисейский район, п.Высокогорский, ул.Набережная, 8.

Директор: Овечкина З.И., телефон 89082034358

Зам. по УВР: Севрюк М. С., телефон 89029658970

Ответственный за организацию питания: Фролова С.П., телефон 89831547225

В проведении контрольного мероприятия участвуют представители: родительского контроля за организацией и качеством школьного питания:

Время проведения контрольного мероприятия: **11.15**

Тип пищеблока: столовая

Имеется ли График питания обучающихся: да

Имеется ли Приказ об организации питания со списком обучающихся, которым предоставляется питание за счет средств Енисейского бюджета да

В ходе проверки установлено: замечаний не

Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

1. Имеется ли в наличии Примерное 10 дневное меню: +
2. Имеется ли ежедневное меню +
3. Имеются ли технологические карты +
4. Ведется ли Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья +

5. Ведется ли Журнал бракеража готовой кулинарной продукции _____ + _____
6. Имеются ли подписи всех членов бракеражной комиссии на выдачу готовой продукции _____ + _____
7. Произведен или не произведен отбор суточных проб согласно меню _____ + _____
8. Промаркирована ли посуда с пробами с указанием наименования приема пищи и датой отбора _____ + _____
9. Комиссионную приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет _____
10. Органолептические показатели: _____
11. Организовано ли мытье рук обучающихся перед приемом пищи: _____ + _____

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала: _____
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование: _____
3. Соответствие инвентаря эпидемиологическим требованиям: _____
4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами: _____ + _____
5. Ведется ли учет температурного режима холодильного оборудования _____ + _____
6. Имеются ли инструкции по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц _____ + _____
7. Обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, имеется ли место хранения этих средств, место для хранения и обработки ветоши _____ + _____
8. Имеется место для хранения уборочного инвентаря, маркировка инвентаря _____ + _____
9. В исправном состоянии весовое оборудование _____ + _____
10. Хранение пищевых отходов _____ + _____
11. Наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума _____ + _____
12. В наличии спец. одежда, хранение _____ + _____
13. Заполнен ли журнал «Здоровья» _____ + _____

Работа комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся.

1. Приказ о создании бракеражной комиссии _____
2. Приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся _____
3. План работы комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания _____
4. Акты о выполнении плана работы комиссии _____
5. Имеется ли информационный стенд для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей _____
6. Проводятся ли среди обучающихся тематические классные часы, беседы о правилах поведения за столом, о культуре питания, о пользе продуктов _____
7. Ведется ли претензионная работа _____
8. Оборудовано помещение пищеблока видеокамерой _____

Охват обучающихся горячим питанием

№	Начальное звено (чел.)	Среднее звено (чел.)	Старшее звено (чел.)	Всего учащихся (чел.)	Питаются (чел.)	% охвата горячим питанием
1						

Мониторингом выявлено: _____

Нарушений не выявлено

Рекомендации: _____

Комиссия в составе с мониторингом ознакомлена:

Сидорова Н.А.

Надейчикова Е.В.

Шмидт Н.В.