**Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся**

№ \_1\_\_\_\_ в \_\_\_МКОУ Толпыгинская ОШ\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование образовательной организации)

«\_18\_» \_марта\_\_ 2022\_ г.

**Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:**

1. \_Корневой Ольги Александровны – председателя комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_Сироткиной Юлии Николаевны\_- зам. председателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_Яблоковой Инны Борисовны\_- учителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_Кучиной Татьяны Игоревны\_- председателя УС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_Рахмановой Раиды Фархадовны - фельдшера ФАП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Общее количество обучающихся в образовательной организации: 37 учеников**

**Количество посадочных мест в обеденном зале:** 20\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Охват горячим питанием**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Охват горячим питанием**  | **одноразовым** | **двухразовым** |
| **количество** | **%** | **количество** | **%** |
| обучающиеся 1-4 классов | 5 | 25 | 15 | 75 |
| обучающиеся 5-9 классов | 4 | 20  | 11 | 65 |

**Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:** \_

23 ученика пользуются льготным питанием\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**В ходе мониторинга установлено:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Примечания** | **Соответствие/****несоответствие нормам, рекомендациям**  |
| **1.** | **Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:** |
| 1.1.  | Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором. |  | соответствие |
| 1.2. | Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. |  | соответствие |
| 1.3. | Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация). |  | соответствие |
| 1.4. | Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню. |  | соответствие |
| 1.5. | Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях. |  | соответствие |
| 1.6. | Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции». | *Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.* | соответствие |
| 1.7. | Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции». |  | соответствие |
| 1.8. | Наличие суточных проб в промаркированной посуде.  | *С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.* *Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.* | соответствие |
| **2.** | **Качество готовой продукции:** |
| 2.1. | Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.). | *Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.* *Для контроля температуры блюд на раздаче используются бесконтактные термометры*. | соответствие |
| 2.2. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.  | *Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.* | соответствие |
| **3.** | **Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:** |
| 3.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце). | *При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.* | соответствие |
| 3.2. | Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). | *Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.* | соответствие |
| 3.3. | Санитарное состояние пищеблока (чисто). |  | соответствие |
| 3.4. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы. |  | соответствие |
| 3.5. | Наличие отметок в «Журнале здоровья». | *Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».* | соответствие |
| 3.6. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).  | *При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.* | соответствие |
| **4.** | **Организация приема пищи:** |
| 4.1.  | Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).  |  | соответствие |
| 4.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале. | *Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.* | соответствие |
| 4.3. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. |  | соответствие |
| 4.4. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | *Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.* | соответствие |
| 4.5. | Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).  |  | соответствие |
| **5.** | **Работа буфета (заполняется при наличии буфета):** |
| 5.1.  | В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция.*24.08.2007 № 0100/8606-07-34(прилагается)* | *Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором* | - |
| 5.2. | Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки. | *Предельная наценка на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях всех форм собственности, расположенных на территории Ивановской области, в размере 55% к стоимости продуктов по ценам закупки.* | - |
| 5.3. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота. |  | - |
| **6** | **Информационная открытость образовательной организации:** |
| 6.1. | Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся: |  |  |
| 6.2 | локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации; |  | соответствует |
| 6.3 | состав бракеражной комиссии; |  | соответствует |
| 6.4 | Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав; |  | соответствует |
| 6.5 | ежедневное меню; |  | соответствует |
| 6.6 | график дежурства по столовой;  |  | имеется |
| 6.7 | время приема пищи; |  | Соответствует графику |
| 6.8 | материалы по культуре питания. |  | Имеются плакаты. Проводится курс «Разговор о правильном питании» |
| **7.** | **Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).** Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных) \_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 7.1. | Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости). |  | **-** |
| 7.2. | Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний. | *Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами; информация о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом.* | **-** |

**ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):**

\_\_\_Питание обучающихся МКОУ – Толпыгинской ОШ\_ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи,

