

**Акт мониторинга организации горячего питания
№ 5 в МБОУ «ООШ» д. Денисовка**

«30» января 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «ООШ» д. Денисовка в составе:

_____ Терентьева А.Н., социальный педагог
 _____ Андурриева Н.И., родитель

проведён мониторинг организации горячего питания в МБОУ «ООШ» д. Денисовка

Основание проведения мониторинга:

1. Приказ № 337 от 01.09.2023. Об организации комиссии с участием родителей за организацией питания обучающихся.
2. Участились родители за организацией питания обучающихся.

Цель проведения мониторинга: осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соответствие готового блюда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд);

В ходе мониторинга установлено:

№	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
4	Еда вкусная (Если нет, то указать органолептические свойства - цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюдо качественное	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приёма пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой: - чистая и опрятная; - наличие масок и перчаток;	✓	
11			
12			

Установлено:

организация горячего питания (завтрак 1-4 классы)
 (соответствует требованиям СанПиН 2.4.3648-20)

Полнота потребления блюд и продукции основного меню (из расчёта: количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд) ~ ____% не съедаетости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Комиссия призвана к работе справкой и организацию питания, чистоты и санитарии. Претензии и замечания со стороны потребителей нет

Члены Комиссии (ФИО, подпись)

Терентьева А.Н. - *off*
Андреева И.И. - *off*

№	Объект контроля	Итог
1	Блюда выпечки	✓
2	Наличие ежедневного меню	✓
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓
4	Сда посуды	✓
5	Чистота и указание санитарно-гигиенических сведений - мыть, запар, высуш	✓
6	Оснащение посуды	✓
7	Наличие ежедневного меню	✓
8	Отсутствие сколов на столовой посуде	✓
9	Зал приема пищи	✓
10	Обеденный стол	✓
11	Чистота и персонал столовой	✓
12	Наличие масок и перчаток	✓

Полнота предоставления блюд и продуктов основано меню (на сколько соответствует количеству блюд) _____ % на соответствие блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения: