

**Акт проверки комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся
в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3»**

№

« ____ » _____ 20__ г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Общее количество обучающихся в школе-интернате: _____

Количество посадочных мест в обеденном зале: _____

Охват горячим питанием:

| Охват горячим питанием | пятиразовым | | двухразовым | |
|-------------------------|-------------|---|-------------|---|
| | количество | % | количество | % |
| обучающиеся 1-4 классов | | | | |
| обучающиеся 5-9 классов | | | | |

В ходе мониторинга установлено:

| № п/п | Объект контроля | Соответствие/несоответствие |
|-----------|--|-----------------------------|
| 1. | Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню: | |
| 1.1. | Наличие двухнедельного меню | |
| 1.2. | Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. | |
| 1.3. | Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация). | |
| 1.4. | Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню. | |
| 1.5. | Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях. | |
| 1.6. | Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой продукции». | |
| 1.8. | Наличие суточных проб в промаркированной посуде. | |
| 2. | Качество готовой продукции: | |
| 2.1. | Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.). | |
| 2.2. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | |
| 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. | |
| 3.2. | Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). | |
| 3.3. | Санитарное состояние пищеблока (чисто). | |
| 3.4. | Наличие отметок в «Журнале здоровья». | |
| 3.5. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение). | |
| 4. | Организация приема пищи: | |
| 4.1. | Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде). | |
| 4.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале. | |
| 4.3. | Наличие утвержденного графика приема пищи. | |
| 4.4. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | |

| | | |
|-----------|---|--|
| 5. | Информационная открытость образовательной организации: | |
| 5.1. | Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся: | |
| | локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации | |
| | состав бракеражной комиссии | |
| | Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав | |
| | ежедневное меню | |
| | материалы по культуре питания | |
| 6. | 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. | |
| 6.1. | Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости). | |
| 6.2. | Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний. | |

Потребность в оборудовании

| Требуется приобрести оборудование | Требует замены имеющееся оборудование |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| | |
| | |

Выводы (замечания, предложения, рекомендации): _____

Члены комиссии:
