

УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОУ «Школа- лицей №1  
им. Героя Советского Союза  
Н.Г. Саранчёва» г. Алушты  
\_\_\_\_\_ Г.А. Палий

**мониторинг № 2**  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**  
**Общественной родительской комиссии**

от 09.10.2023

Комиссия в составе

Д.Н.Царькова

И.В. Ковалева

М.А.Федорова

Л.А. Бычкова

Ю.В. Кошлань

составили настоящий акт в том, что с 09.10 по 13.10. 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой (буфете - раздаточной) МОУ «Школа- лицей №1 им. Героя Советского Союза Н.Г. Саранчёва».

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся. (7-11 лет, 12-17 лет);
- 2) примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3) стоимость одноразового бесплатного питания (завтрака) для учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций составляет 71,46 руб. в день на одного ребенка, завтрак для учащихся 5-11 классов составляет 71,46 руб., обеды для льготной категории составляет 82 руб.
- 4) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, фиточай, компот из сухофруктов;
- 7) широкий ассортимент первых блюд (овощной суп, щи, суп с макаронными изделиями, борщ и т.д.); хорошие вкусовые качества.
- 8) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; соблюдается социальная дистанция между классами, все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
- 9) в течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, шоколад) продукцию кондитерского производства (, пирожки, пиццу) достаточно широкого ассортимента.
- 10) перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук)
- 11) бактерицидный рециркулятор для обеззараживания воздуха - имеется
- 12) санитарное состояние школьной столовой – надлежащее

- 13) торгово-технологическое и холодильное оборудование – исправлено
- 14) обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировки – обеспечено должным образом, маркировка – имеется везде
- 15) учет температурного режима холодильного оборудования – отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования
- 16) санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное
- 17) санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- 18) наличие моющих средств – имеются в наличии
- 19) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется (заполняется правильно )
- 20) журнал бракеража готовой продукции – имеется (начат 01.09.2023) , заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии
- 21) наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медицинских осмотров – имеются на всех работников, мед. осмотр пройден своевременно

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

- 1) обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи должна осуществляться с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- 2) работа сотрудников пищеблока не всегда организована с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

Провести повторную проверку не позднее 05.11.2023года