

Акт № 6 проведения рейда  
по проверке качества питания в школьной столовой  
МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»  
(совместно с бракеражной комиссией)

**Карта мониторинга организации питания обучающихся  
МОУ «Средняя школа № 2 Ярославля.  
(производственный контроль)  
от «26» февраля 2025 г (первое здание, вторая неделя).**

Вопросы контроля		«+»	Описание нарушений
Столовая			
Меню	Соответствие даты проверки		26.02.2025 г
Посещение столовой производится согласно разработанному графику.	Доступность для посетителей (обучающихся и родителей)	+	Меню вывешено в обеденном зале на стенде. Информация для родителей выставлена на сайте интерната
	Полнота информации (выход, пищевая и энергетическая ценность блюд)	+	Замечаний нет
	Подпись руководителя образовательного учреждения	+	
	Подписи материально ответственных лиц столовой	+	
Санитарное состояние	Производственных помещений столовой	+	
	Подсобных помещений	+	
	Технологического и холодильного оборудования	+	
	Наличие графика уборки (генеральные уборки и санитарные дни)	+	Уборка помещений проводится с применением дезинфицирующих и моющих средств утром перед приемом пищи и после каждого приема пищи Генеральная уборка обеденного зала и кухни осуществляется каждую пятницу
	Наличие необходимых рабочих инструкций	+	
	Хранение пищевых отходов		Сбор пищевых отходов производится организовано каждым классом и собирается в контейрах с маркировкой пищеотходы. Остатки пищи в обеденном зале не хранились.
	Наличие ветоши, моющих и дезинфицирующих средств (с	+	

	сертификатами соответствия)		
	Обеденный зал. График посещения обеденного зала выполнялся за каждым классом закреплены столы.	+	Уборка в обеденном зале производилась после каждого приёма пищи, отдельно в перемены. Столы обрабатывались дез. растворами. Производилось проветривание помещения.
Кухонный инвентарь	В необходимом количестве	+	Кухонный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, выделены котлы для кипячения молока, 1, 2, 3 блюд.
	С маркировкой	+	
	В надлежащем санитарном состоянии	+	
Внешний вид работника столовой	Наличие спецодежды	+	Порционирование блюд производится на раздаче поваром в перчатках, специальная одежда меняется ежедневно.
	Чистота и опрятность	+	
	Отсутствие ювелирных украшений	+	
	Отметка в журнале здоровья на день проверки	+	
	Наличие медицинских книжек	+	
Суточная проба	Полнота объёма	+	Суточная проба отобрана в полном объёме, согласно ежедневного меню, промаркирована.
	Наличие маркировки (дата, время отбора)	+	
	Правила хранения (отдельная полка в холодильнике)	+	
Соответствие выхода готовых порционных блюд, выпечных и кондитерских изделий заявленным в меню, т.е. проведение весового контроля готовой продукции 1. Взвешивание порционных блюд проводилось в присутствии повара. 2. Методика взвешивания не нарушена.			Проведено контрольное взвешивание (5 проб, завтрак) - запеканка творожная с фруктовым соусом - 150 г, - фрукт (яблоко) – 100 г  По факту недовесов при взвешивании запеканки не установлено, при взвешивании яблок фактический вес составил 93 г
Соблюдение температурного режима при отпуске готовых блюд		+	Температурный режим всех горячих блюд (+65 - +75 °С) соблюдался.
Соблюдение сроков реализации готовой продукции		+	Реализация блюд производилась с раздачи в течение 1- 2 часов (обеденное время).
Наличие технологических карт на приготавливаемые блюда		+	
Соблюдение поточности технологического процесса		+	



Соблюдение технологии приготовления блюд и норм закладки сырья в приготовляемые блюда (лабораторные исследования качества готовой продукции)		+	
Бракеражный журнал готовой продукции	Своевременность заполнения	+	Бракеражный журнал готовых блюд заполняется в бумажном виде, своевременно, после дегустации блюд медицинским работником. В журнале указан ассортимент завтрака, обеда и полдника в полном объёме.
	Полнота заполнения (весь ассортимент приготовляемых блюд в течение рабочего дня, время снятия бракеража; замечания по качеству готовых блюд, выявленные при бракераже)	+	
	Наличие подписей ответственных лиц по приказу (не менее трёх)	+	
Продукты (выборочно)	Качество	+	Выборочно проверен овощной склад: в наличии все овощи согласно меню на 4 дня (капуста, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, яблоки, помидоры, огурцы свежие)
	Количество	+	
	Срок годности	+	
	Наличие необходимых сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: товарно-транспортные накладные	+	Качество вышеперечисленного сырья подтверждено сопроводительными документами (накладные, удостоверения качества) в наличии.
	Наличие маркировочных ярлыков (овощи, фрукты, мука, крупы, молочная продукция)	+	Маркировочные ярлыки на весовую продукцию (яблоки, морковь, картофель, лук репчатый) имеются в наличии.
	Правила и условия хранения (температурный режим, товарное соседство)	+	В складском помещении для овощей температурный режим хранения соблюдается.  Для определения влажности имеется гигрометр психрометрический.
Холодильное оборудование	Регистрация температурного режима	+	
	Исправность градусников и их наличие в соответствии с количеством единиц холодильного оборудования	+	
Режим работы столовой	Наличие информации о принадлежности и		

	режиме работы столовой		
	Соблюдение графика питания обучающихся в соответствии с установленным образовательным учреждением режимом питания обучающихся	+	График посещения столовой разработан в связи с требованиями санитарных правил, четко выполнялся.
Отсутствие излишков сырых/готовых продуктов			После завтрака проведено определение остатков готовой пищи в контейнерах – не выявлено.
<b>Документация ответственного по питанию</b>			
Приказы	Об организации питания обучающихся	+	
	О назначении ответственного по питанию (с описанием функционала)	+	
	О создании бракеражной комиссии	+	
	О создании и работе групп общественного контроля (с включением в состав группы представителей Ус, родителей и/или обучающихся, педагогов)	-	
Наличие примерного двухнедельного меню питания обучающихся, утверждённого руководителем образовательного учреждения и согласованного с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор		+	
Наличие ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, утверждённого руководителем образовательного учреждения и согласованного с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор		-	Диетическое питание не организовано, дополнительное питание – свободная продажа через буфет (приказ № 01-02/307 от 29 августа 2024 г)
Наличие действующих санитарных правил СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».		+	Проведена разъяснительная работа с работникам столовой по СП 3.1.3597-20 и СП 2.4. 3648-20).
Документация по организации производственного лабораторного контроля		+	
Питание сотрудников (в образовательных)	Приказ об организации питания сотрудников	-	Приказы не рассматривались.



учреждениях с самостоятельной формой организации питания)	учреждения		
	Заявления сотрудников учреждения об отказе от питания		
	Договор на организацию платного питания		
Претензионные акты	Указание срока исполнения	-	
Акты	Проверок группы общественного контроля	-	
	Бракеражной комиссии (при наличии нарушений)	-	
Абонементная книжка (или групповые или индивидуальные талоны) для расчетов за питание обучающихся	Своевременность заполнения	+	Ежедневно в конце дня расчет за питание обучающихся оформляется дневным заборным листом
Корректировочные акты	Наличие при расхождении фактического количества детей с количеством заказанных рационов	+	Корректировка количества детей с количеством заказанных рационов производится заведующей столовой, в связи, с чем возможно незначительное изменение выхода готовых блюд.
<b>Питание обучающихся в обеденном зале</b>			
Сервировка столов	Хлебницы	-	Тарелки под хлеб
	Бумажные салфетки, салфетницы	-	Бумажные полотенца
	Чашки, бокалы объёмом не менее 250 мл	+	Столовая посуда - битой и со щербинами – не выявлено. Объёмы посуды соответствуют заявленным выходам блюд.
	Отдельные тарелки для первого, второго блюд и холодных закусок	+	
	Столовые приборы из нержавеющей стали	+	
Соблюдение объёмов порций реализуемых блюд выпечных и кулинарных изделий в соответствии с ежедневным меню питания обучающихся, вывешенным в обеденном зале		+	Объёмы порций соответствуют заявленным в меню (см. контрольное взвешивание)
Наличие информационного стенда по питанию и соответствия его требованиям к оформлению		+	Стенд оформлен.
Воспитание культурно-гигиенических навыков у обучающихся	План или программа работы с обучающимися	+	Питание детей осуществлялось в присутствии педагогов.
	Мытьё рук непосредственно перед	+	

	едой		
	Культурное поведение во время приёма пищи	+	
Табель	Своевременность и правильность заполнения	+	Отчёт по количеству питающихся производится по системе «Ладочки» (дневной заборный лист)
	Соответствие указанного в таблице (система Ладочки) количества обучающихся фактическому количеству питающихся	+	В день мониторинга питалось: 7 - 11 лет – 474 чел 12 - 18 лет - 160 чел.

**Посещаемость столовой 26 февраля (первое здание) 2025 г.**

4б, 4д, 5б классы закрыты на карантин (приказ о закрытии № 01/02-80 от 25 февраля 2025г)

Наименование класса	Количество заказанных рационов	Количество обучающихся согласно табелю	Фактическое количество обучающихся в столовой
7-11 лет	219 завтраков	219 завтраков	219 завтраков
	255 обедов	255 обедов	255 обедов
11 лет и старше	65 завтраков	65 завтраков	65 завтраков
	93 обедов	93 обедов	93 обедов
	2 полдник	2 полдник	2 полдник
Всего:	634	634	634

**Предложения:**

Продолжить информировать родителей о разнообразии питания детей, выставляя ежедневное меню на сайт школы, проведении родительского контроля

Мониторинг проведён в присутствии:

- Никифоровой И.В - ответственного за организацию питания обучающихся в школе, член бракеражной комиссии
- Угрюмовой М.М – ответственного за организацию бесплатного питания обучающихся в школе, член бракеражной комиссии
- Степанова К. Ю - медицинского работника
- Плевина М.А - заведующей столовой.

Претензий к процедуре проведения мониторинга нет.

Подписи сторон:

  
  
  
