УТВЕРЖДАЮ

 Директор

 МОУ Дунаевской ООШ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Г. Кошелева

Приказ № 1/10 от 01.09.2023г.

**АКТ**

по итогам проведения мониторинга качества предоставленных услуг, связанных с организацией гарантированного питания обучающихся МОУ Дунаевской ООШ д. Дунаево, Бельского МО Тверской области по адресу: д.Дунаево, ул. Центральная, д. 6.

Тел.: +7(848250)44-2-43 E-mail: dunaevskaya\_school@mail.ru

В соответствии со статьями 20, 21 Федерального Закона от 21.07.2014 № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» в целях улучшения качества питания несовершеннолетних проведена общественная проверка в МОУ Дунаевская ООШ по повышению качества организации питания несовершеннолетних.

Результат мониторинга организации питания в образовательных организациях.

Время проверки: 11.25 Дата: «23» октябрь 2023 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | ПОКАЗАТЕЛИ | КОЛИЧЕСТВО |
| 1 | Количество посадочных мест в столовой | 20 |
| 2 | Сколько раз в день дети получают питание | 2 |
| 3 | Наличие специального (индивидуального) меню для нуждающихся по медицинским показаниям детей | нет |
| 4 | Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся общеобразовательных учреждений, из них: |  |
| - охвачены одноразовым горячим питанием | 10 |
| - из них дети из малообеспеченных семей | 0 |
| - из них дети из многодетных семей | 0 |
| - обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья | 0 |
| 5 | Стоимость питания на одного ребенка, руб | 70,38 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ТРЕБОВАНИЯ | ИСПОЛНЕНИЕ ДА/НЕТ | ПРИМЕЧАНИЯ |
| 6 | Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | да |  |
| 7 | Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус) и соответствие их температуры.Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (территориальным отделом) примерного 10-дневного меню с информацией о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ.Пометка на сайте учреждения. | да | Проверяется бракеражной комиссией до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии блюд. |
| 8 | Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет. | да |  |
| 9 | Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий (соответствие меню фактически) | да |  |
|  | Наличие суточных проб. | да | Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от+2°С до +6°С. |
| 10 | Наличие столовой посуды, а также посуды для получения блюд с отбитыми краями, сколами, трещинами; посуды и столовых приборов из алюминия, пластика | нет |  |
| 11 | Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом | да |  |
| 12 | Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользящая рабочая обувь, отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы. | да |  |
| 13 | Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце). | да |  |
| 14 | Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости. | да | Бутилированная вода. |
| 15 | Наличие весов, мерных емкостей при выдаче питания | да |  |
| 16 | Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой. | да |  |
| 17 | Наличие маркировок на посуденных приборах для различных блюд. | да |  |
| 18 | Культура приема пищи обучающихся | да |  |
| 19 | Поставщик продуктов (отсутствие/наличие проблем) | да | Поставщик имеется, проблем нет |
| 20 | Другие замечания |  |  |

Мониторинг проведен комиссией в составе:

**Председатель комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Кошелева С.Г., директор школы.

**Члены комиссии:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Королёва Т.М., председатель профсоюзного комитета;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Давыдова В.С., учитель;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Лавренова Н.А., родитель.

**Приглашенные:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Иванова Т.Н., медсестра Верховского ФАПа;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Лавренова О.И, повар.