



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МОУ Дунаевской ООШ

Кошелева Г. Кошелева
Приказ № 5/19 от 02.09.2024г.

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: 11.20

Дата: «25» октября 2024 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	8
	- 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	71,82

№	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,	да	

	отдыха и оздоровления детей и молодежи»		
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°C до +6°C.
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, брьюки, 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,	да	Бутилированная вода.

	расфасованная в емкости.		
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 Кошелева С.Г., директор школы.

Члены комиссии:

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

В.С. Давыдова Давыдова В.С., учитель;

Н.А. Лавренова Лавренова Н.А., родитель.

Приглашенные:

Т.Н. Иванова Иванова Т.Н., медсестра Верховского ФАП;

О.И. Лавренова Лавренова О.И., повар.