

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования
и науки Пермского края
от _____ № _____

АКТ

**Мониторинг
организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Пермского края**

Проведенного представителями управления образования и членами городского родительского комитета

| Дата <u>26.11.2021</u> время начала <u>9.25</u> время окончания <u>9.50</u> | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Школа: МАОУ «СОШ №15» | | |
| Адрес: Пермский край, город Губаха, ул.Мира, 32 | | |
| № | Наименование показателя | Результат (да -1, нет - 0), комментарии |
| 1 | Наличие локальных актов об организации питания (с включением информации о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов) | 1 |
| 2 | Наличие примерного 10-дневного – 24-дневного меню, согласованного директором школы | 1 |
| 3 | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и медицинского заключения) и количество таких детей | 0, таких нет |
| 4 | Наличие приказа о создании бракеражной комиссии | 1 |
| 5 | Наличие программы производственного контроля | 0 |
| 6 | Наличие графика питания обучающихся | 1 |
| 7 | Фактическое меню согласовано директором, вывешено в столовой | 1 |

| | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 8 | Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному – 24 - дневному по составу и выходу блюд | 1 |
| 9 | Фактическое питание соответствует фактическому меню в день мониторинга | 1 |
| 10 | Наличие демонстрационных блюд | 1 |
| 11 | Размещение на сайте школы примерного 10-дневного – 24 – дневного меню | 1 |
| 12 | Фактическое меню ежедневно публикуется на сайте школы | 1 |
| 13 | В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню | 1 |
| 14 | Наличие журнала жалоб и предложений | 1 |
| 15 | Наличие графика уборки обеденного зала | 1 |
| 16 | Наличие в санитарной зоне мыла, средства для обработки рук, не менее 2 сушилок для рук | 1 |
| 17 | Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках | 1 |

Рекомендации:

предоставить программу производственного контроля

Медуцкий специалист управления образования

Ч. В. Соки

В. В.