

**ХАНТЫ - МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРА
(ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ)
НИЖНЕВАРТОВСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОКУРСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

ул. Белорусская, д. 19, с.п. Покур, Нижневартовский район,
ХМАО – Югра, (Тюменская область), 628630
Тел/факс 8 (3466) 21 01 23, e-mail:pokur-sch@yandex.ru

**Акт
проведения мониторинга деятельности в части организации питания
обучающихся с привлечением родительской общественности**

На основании приказа, управления образования и молодежной политики от 05.09.2024г № 313 «О проведении мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности». Руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020, постановлением администрации района от 26.04.2019 № 925 «Об общественном контроле организации питания в муниципальных образовательных учреждениях района», в целях осуществления контроля за организацией предоставления горячего питания обучающимся муниципальных образовательных учреждений района.

Дата проведения: 23 сентября 2024 года.

Цель проверки: осуществления контроля за организацией бесперебойного процесса предоставления горячего питания обучающихся.

Методы проверки: контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий, снятие проб с контрольного блюда, осуществление термометрии подаваемых блюд, определение объема отходов для анализа качества приготовления пищи, определение санитарного состояния пищеблока и столовой, соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток.

Исполнитель (комиссия): Умарова Я.А., член Управляющего совета, председатель комиссии; Калашникова О.В., родитель, член комиссии; Кунгурцева А. Г., медицинский работник, член комиссии; Гришко О.Ю., старший повар, член комиссии.

В процессе мониторинга выявлено:

1. Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Ежедневно проводится влажная уборка с дезинфицирующими средствами с кратностью 3 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей. После каждого посещения обучающихся столовой промываются поверхности столов и спинок стульев. Вся столовая посуда обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Раз в неделю проводится генеральная уборка.
2. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника. При накрывании столов работники столовой работают в перчатках.
3. Столовая работает по перспективному 20-ти дневному меню. Технологические и калькуляционные карточки в наличие имеются.
4. Ведется учётная документация (меню-требование, меню, бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал сырой продукции, бракеражный журнал

Обед

№ п/п	Обучающиеся с 7 до 11 лет (кол. чел.)	Наименование блюда	Выход порций		Обучающиеся с 12 и старше лет (кол. чел.)	Выход порций	
			норма	факт		норма	факт
	21				39		
1		Огурцы соленые (порциями)	60	60		100	100
2		Рассольник ленинградский со сметаной	200/6	200/6		250/6	250/6
4		Плов из говядины	200	200		220	220
5		Соки в ассортименте	200	200		200	200
6		Хлеб пшеничный	45	45		50	50
7		Хлеб ржано-пшеничный	45	45		45	45

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____





Я.А. Умарова

О.Ю. Гришко

А.Г. Кунгурцева

О.В. Калашникова