

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ "Лицей № 6"  
(наименование образовательной организации)

26 09 2023

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	<i>Меню не полное (только на завтра)</i>	+
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	<i>Есть вопросы по составу.</i>	—
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		—
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	<i>Отсутствует</i>	≠ —
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		+
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		—
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи.		<i>20%</i>
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие		+

	умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	<i>пол и столы не доста- точно чистые</i>	<i>+</i>
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		<i>+</i>
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		<i>+</i>
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		<i>+</i>
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		<i>+</i>
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		<i>+</i>
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		<i>+</i>

*Заведующая столовой ознакомлена  
Карцева М.А.*

*Засинова Е.И.  
Алексеева В.С.  
Ломшова А.С.*

*[Handwritten signatures]*

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ. Лицей №6  
(наименование образовательной организации)

«5» 10 2023 г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		на сайте +
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	отсутствует. Тоже повесили после первого завтрака	— +
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	считать невозможно, т.к. меню нет	—
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	В бракеражном журнале указано «яблоко», по факту заменили на груши	
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.		+
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Со слов детей порции разного размера, холодные или чуть теплые	
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	Визуально порции разного размера	
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи.	Примерный остаток 35%	
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие		+

	умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	из-за нехватки персонала не успевают убрать, протирают	±
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).	В пищеблок все было хорошо	
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	Отсутствие перчаток, пишема на среднем уровне	±
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	Кранши не смогли оценить	+
4.	<b>Организация приема пищи:</b>		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		+
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		+

Трусова С. В.

Тру

Свищева Н. П.



Зав. столовой

Свищева

Кварцева М. А.

	умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	из-за нехватки персонала не успевают убрать, протирать	<u>+</u>
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).	В пищеблок все было сделано	
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	Отсутствие перчаток, шапки на среднем уровне	<u>+</u>
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	Кранши не смогли оценить	<u>+</u>
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		<u>+</u>
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		<u>+</u>
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		<u>+</u>

Трусова С. В.

Тру

Свищева Н. П.



Зав. столовой

Свищева

Кварцева М. А.

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в ШБОУ им. М.В. Ломоносова № 6  
(наименование образовательной организации)

«6» октября 2023г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		+
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.		+
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее ( <u>холодное</u> ) и т.д.).	<i>многие дети скажили, что еда (бульон) холодная, еда вкусная</i>	+
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		+
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи.	<i>к 20%</i>	+
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие		+

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ «Лицей № 6»  
(наименование образовательной организации)

«24» 10 2023 г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		+
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.		+
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		+
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		+
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи.		+
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие		+

	умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).		+
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		+
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		+
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		+
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		+
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		+

Представитель родительской общественной организации  
 Данилова Е.Б. Директор  
 Завершающая стадия ознакомлена.



Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ № 6  
(наименование образовательной организации)

«15 11 2023»

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		+
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	отсутствует	—
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	со слов детей коммерция, на вид очень не хорошо	—
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	не соответствует 4 порции весит как одна	—
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи.	около 40%	—
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие		+

	умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		+
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	<i>пол врезной</i>	—
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		+
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	<i>брок нет</i>	—
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		+
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		+
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		+

*Представитель родительской  
общественности Зверев А. Э  
/Зверев/*

**Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся**

в МБОУ, Музей №6  
(наименование образовательной организации)

23 11 2023

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		есть
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		есть
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		есть
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		соответствует
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		соответствует
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		есть
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		соответствует
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.		есть
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>Фактически соответствует Не все имеет комочки ("не пробовали")</i>	+
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		+
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи.		+
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие		есть

	умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).		зал чистый
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		чисто
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		соответствует
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		соответствует
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		соответствует
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		есть
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		соответствует

Представитель родительской ответственности Э.А. класса  
 Е.П. Милова Е.Р. 23.11.23

Администрация. З.С.Р. 66

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в МБОУ «Лицей №6»  
(наименование образовательной организации)

30 11 2023г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		+
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		+
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		+
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		+
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		+
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		+
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.		+
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>со слов детей пища достаточно вкусная</i>	
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>недовес порции до нормы</i>	
2.3.	Удельный вес отходов после приема пищи.	<i>20%</i>	
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие		+

	умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).		+
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		+
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		+
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		+
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		+
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		+
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		+

Представители родительской ответственности  
4 "А" класса:

Муравьева Оксана Анатольевна ОЖУ

Милосезова Виктория Николаевна ЗЖ

Заведующая столовой Ознокшенина