

**Акт ежемесячного мониторинга родительского контроля  
за организацией горячего питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная  
школа № 3 г. Козьмодемьянска им. С.Н.Сивкова»  
за февраль 2024 учебного года.**

| Сроки  | Мероприятие  | Ответственные  | Результаты контроля   |
|--|--|--|---|
| <i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i> |  |  |   |
| В соответствии с поступающей информацией                               | Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников   | Руководитель ОО, ответственный администратор за организацию питания                                | Все документы имеются в наличии, присутствует актуальная информация на сайте.                 |
| 1 раз в месяц  | Контроль проведения технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока (при необходимости)   | Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав.производством, медицинский работник, члены комиссии.   | Оборудование пищеблока находится в исправном состоянии  |
| По запросу   | Доукомплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (при необходимости.)   | Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав.производством, медицинский работник, члены комиссии.   | Инвентарь промаркирован, своевременно заменяются расходные материалы (ветошь, дезрастворы)    |
| 1 раз в месяц  | Контроль наличия списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, ОВЗ)  | Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии.                                | Проводится своевременная корректировка по предоставляемым классными руководителями сведениям. |
| Ежедневно  | Контроль предоставления сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии  | Осуществляется ежедневная работа с системой «Меркурий»  |
| Ежедневно  | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала  | Ответственный администратор за организацию питания, зав.производством, медицинский работник, члены | Заполняется своевременно  |

|                        |  |  |   |
|------------------------|--|--|---|
|                        | учета температурного режима холодильного оборудования).  | комиссии   |   |
| Ежедневно              | Проверка соблюдения графика работы столовой.   | Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии             | Проводится ежедневно  |
| Ежедневно              | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.  | зав.производством р, медицинский работник, члены комиссии                      | Проводится ежедневно  |
| Ежедневно              | Контроль отбора и хранения суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии                        | Проводится ежедневно  |
| 1 раз в неделю.        | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом   | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии                        | Проводится своевременно   |
| Ежедневно              | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа перспективному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему перспективному меню.           | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии                        | Предоставляемый рацион полностью соответствует меню, выставленному в обеденном зале и на сайте. |
| В конце месяца.        | Проверка правильности расчетов калорийности питания в соответствии с СанПиН  | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии                        | Проводится своевременно   |
| По мере необходимости. | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.  | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии                        | Не зафиксировано  |
| 1 раз в неделю.        | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.   | зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии | Проводится своевременно   |
| Ежедневно.             | Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства                 | зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии | Проводится своевременно   |
| 1 раз в неделю.        | Контроль соблюдения принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие   | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии                        | Проводится своевременно   |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).   |  |   |
| 1 раз в неделю.                         | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).  | зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии           | Ведется журнал, записи вносятся своевременно                                    |
| 1 раз в неделю.                         | Контроль массы порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.   | зав.производством, медицинский работник, члены комиссии                                  | Проводится своевременно   |
| 1 раз в неделю.                         | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии           | Проводится своевременно   |
| <i>Методическое обеспечение</i>         |   |  |   |
| 1 раз в месяц.                          | Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.  | Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии | Проводится своевременно   |
| В соответствии с получаемой информацией | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.   | Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии | Данный вид деятельности осуществляется в соответствии с получаемой информацией. |
| В соответствии с получаемой информацией | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в   | Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены          | Не зафиксировано  |

|   | школе.   | комиссии   |   |
|---|--|--|---|
| <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b> |  |  |   |
| Ежедневно   | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)  | зав. производством, медицинский работник, члены комиссии   | Проводится своевременно   |
| Понеобходимости   | Эстетическое оформление зала столовой  | Заведующая хозяйством, художник-оформитель, члены комиссии | Проводится по необходимости   |
| Понеобходимости   | Замена устаревшего оборудования  | Руководитель ОО, заведующая хозяйством, члены комиссии     | Проводится по необходимости   |
| 1 раз в месяц.  | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения). | Заведующая хозяйством, члены комиссии                      | Проводится своевременно   |
| Понеобходимости.  | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.   | Заведующая хозяйством, члены комиссии                      | Проводится своевременно   |
| еженедельно   | Контроль соответствия пищевых отходов установленным нормам.  | зав. производством, медицинский работник, члены комиссии   | Объем несъедаемых блюд составляет (в% соотношении):<br>1. Ученики начальной школы (1 - 4 классы):<br>- завтрак - менее 15 %;<br>- обед - менее 15 %.<br>2. Ученики основной и старшей школы (5 - 11 классы):<br>- завтрак - менее 5%;<br>- обед - менее 5%. |

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках. Осуществляется строгий контроль за соблюдением графика посещения столовой, социального дистанцирования во время пребывания в обеденном зале.

