Мониторинг организации горячего питания в МОАУ «СОШ № 86»

|  |
| --- |
| **I. Информация о питании на I полугодие** |
| 1. | Количество детей в ОО  |  | 2100 |
| 2. | Количество детей, получающих двухразовое горячее питание(горячими завтраками и обедами) |  | 60 |
| 3. | Количество детей, которые находятся в ОО более 4 часов и в соответствии с СанПиН нуждаются в горячем питании | только в горячем завтраке | 2015 |
| только в горячем обеде | 0 |
| и в горячем завтраке, и вгорячем обеде | 60 |
| **ВСЕГО нуждаются** в горячем питании | 2075 |
| 4. | Количество детей, которые находятся в ОО более 4 часов и в соответствии с СанПиН получают горячее питание, из них получают | только горячий завтрак | 2015 |
| только горячий обед | 0 |
| и горячий завтрак, и горячийобед | 60 |
| **ВСЕГО получают** горячее питание | 2075 |
| 5. | Количество детей, имеющих льготы по оплате питания: | дети-сироты и дети, оставшиеся без попеченияродителей | 0 |
| дети из многодетных семей | 9 |
| дети из малообеспеченныхсемей | 9 |
| дети с ограниченнымивозможностями здоровья | 0 |
| иные контингенты детей(указать - какие) | 0 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6. | Нормативно-правовые акты,регламентирующие организацию питания: | договоры с поставщикамипродуктов питания | есть |
|  |  | приказ об организации питания | От 31.08.2020 № 216 |
|  |  | график питания | есть |
|  |  | приказ о льготном питании | От 30.12.2020 № 451 |
|  |  | положение об организации льготном питании | От 30.12.2020 № 451 |
|  |  | оформление документов для предоставления компенсаци- онных выплат на питаниеобучающихся | <http://86.orenschool.ru/school_life/school_canteen/dokumenty/> |
|  |  | наличие групп общественного контроля по организациипитания детей | Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества оказания услуг питания на 2020-2021 учебный год № 209 от 28.08.2020  |
|  |  | информация по организациипитания на сайте ОО | <http://86.orenschool.ru/school_life/school_canteen/dokumenty/> |
| **II. Соблюдение требований СанПиН** |
| 7. | Наличие и ведение в соответствии с нормами СанПиН: | журнала здоровья | есть |
|  |  | журнала бракеража готовойкулинарной продукции | есть |
|  |  | журнал регистрации неисправности технологическогооборудования | есть |
|  |  | журнал витаминизации третьихи сладких блюд | есть |
|  |  | журнал учета температурногорежима холодильного оборудования | есть |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | оборудования |  |
|  |  | ведомость контроля запитанием | есть |
| 8. | Наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемойкалорийности суточного рациона |  | есть |
| 9. | Наличие ежедневного меню в обеденномзале или других помещениях |  | В обеденном зале меню |
| 10. | Наличие технологической картыприготовления блюд |  | да |
| **III. Организация горячего питания** |
| 11. | Горячий завтрак (каша, второе блюдо) | количество школьников, получающих горячий завтрак бесплатно за счет средств регионального и местногобюджетов | 1206 |
| количество школьников,получающих горячий завтрак по льготной цене с компенсацией из средств регионального и местногобюджетов | 869 |
| количество школьников, получающих горячий завтрак соплатой полной стоимости за счет средств родителей | 0 |
| количество школьников, неполучающих горячий завтрак(проведенная работа) | 20 чел- не ходят в столовую, кл.часы «Оправильном питании», родительские собрания,индивидуальные. беседы |
| Горячий обед (первое и второе блюда, напиток) | количество детей, получающихгорячий обед бесплатно за счет средств регионального и местного бюджетов | 0 |
| количество детей, получающихгорячий обед по льготной цене | 0 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | с компенсацией из средств регионального и местногобюджетов |  |
| количество детей, получающих горячий обед с оплатой полной стоимости за счет средствродителей | 60 |
| количество детей, не получающих горячий обед (указать причину ипроведенную работу) | 0 |
| 13. | Наличие в ОО полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающие качествопитания |  | Сертификаты |
| 14. | Наличие фактов возврата поставщикупродуктов питания по причине несоответствия требованиям качества |  | Не было |
| 15. | Организация экспертиз качествапоступающих в ОО продуктов питания |  | СЭС |
| 16. | Соответствие поступающих продуктовспецификации, сертификатам качества, товарным накладным |  | соответствуют |

|  |
| --- |
| **IV. Контроль хранения, приготовления и реализации продукции** |
| 18. | Соответствие условий хранения и товарногососедства продуктов санитарным нормам |  | соответствует |
| 19. | Наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха |  | Термометр, электроника на холодильнике |
| 20. | Наличие, маркировка и хранение инвентаря на пищеблоке, оснащение пищеблока оборудованием в соответствии стребованиями СанПиН, организация проверки весов |  | есть |
| 21. | Санитарное состояние помещений пищеблока, наличие графика санитарно- профилактических мероприятий напищеблоке, условия хранения моющих средств и дезинфекционных растворов |  | Удовлетворительное, есть график. В моющем цехе хранятся моющие средства и дезинфекционные растворы |
| 22. | Соответствие 10-дневного меню, ежедневной меню-раскладке |  | Не всегда, зависит от имеющихся продуктов |