

АКТ

Межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания

Дата посещения: 11.12.2025 г.

Члены Межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания (Ф.И.О., должность) в составе:

Коронелю	Л.И.	Секр
Судилин	И.А.	Секр
Всарева	И.Т.	Секр
Позина	А.К.	Секр

Наименование организации образования: КГУ "ОМ" №19
ОО г. Тельшмань ГО Караягинской обл.

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее – Комиссия) - руководитель организации образования: Андреева А.О.

Количество членов Комиссии (Ф.И.О., должность):

Тордеева	Н.В.	- зам. дир.
Бесседина	А.А.	- мер. работник
Давыдова	М.А.	- шеф-повар
Сычкова	Е.С.	- родитель
Иустих - Романович	Т.Ю.	- родитель
Безмяска	Ю.В.	- родитель

Поставщик услуги (при наличии) И.Т. "Бон-ланд"

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока) М. 17.Х. К 2025 ВР00348643

Контингент организации образования (чел.): 1227

Количество класс-комплектов/групп (ед.): 51

Количество сотрудников пищеблока (чел.): 7

(соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

Показатель	Соответс тствует (имеется)	Не соответству ет (не имеется)	Примечан ие
Наличие приказа о создании Комиссии, плана работы Комиссии на учебный год, соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)	+		
Наличие перспективного сезонного четырехнедельного меню, ежедневного меню, а также перечень свободного меню и буфетной продукции.	+		
Время работы столовой, общее санитарное состояние и эстетическое оформление, график питания в соответствии с установленным режимом питания	+		
Система видеонаблюдения на пищеблоке	+		
Оформление уголка здорового питания, обновление материалов	+		
Контроль за предоставлением поставщиком услуги (арендатором) ежемесячно руководителю организации образования сведений о перечне пищевой продукции, используемой для обучающихся, с приложением документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции	+		
Обеспечение количества одновременно используемый столовой посуды и приборов потребности организации.	+		
Книга отзывов и предложений.	+		
Ежедневные суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню.	+		
Работа бракеражной комиссии (комиссии по мониторингу качества питания).	+		
Ежемесячное оформление и размещение итогов проверки бракеражной комиссии на интернет-ресурсе организации среднего образования в виде информации	+		
Создание на интернет-ресурсе рубрики «Школьное питание», обеспечивающее систематическое размещение информации по организации питания обучающихся	+		
Наличие питьевой воды, в том числе в расфасованной емкости	+		
Наличие приказа руководителя по организации питьевого режима (с назначением ответственного лица)	+		
План работы организации образования по контролю качества питания на 2025-2026 учебный год	+		

Проведение медицинским работником осмотров сотрудников пищеблока; контроль наличия, качества и полноты заполнения журнала регистрации состояния здоровья работников пищеблока; проверка санитарных книжек сотрудников, а также журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий»	+		
Поставщиком предоставляются следующие журналы: 1. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов; 2. журнал расчёта пищевой и энергетической ценности рационов, журнал результатов осмотра работников пищеблока; 3. журнал учёта температур холодильного оборудования, журнал учёта работы бактерицидной лампы, 4. журнал учёта и контроля проведения генеральной уборки пищеблока; 5. журнал возврата и замены готовой пищевой продукции	+		
Оформление индекса несъедаемости: наличие расчета индекса несъедаемости с документированием измерений и отражением результатов для анализа эффективности меню и контроля качества питания	+		

В результате проверки установлено:

1. Обеденной зал оформлен эстетично, имеются все необходимые: умывальник для рук, средства обработки рук, сушилка для рук, аппарат для рук, пищевой режим организован в форме: клеточной воды и фруктов.

2. Журнал осмотра необходимого оборудован, ведутся: журнал, подтверждающий санитарно-гигиенические требования. Вывод: 1. Бракерская комиссия

Подписи комиссии: *некоторые работники систематически* *ведут контроль за качеством питания*

Судяков М.А. Стаб
Кудрявцев Н.Г. В
Боздов А.А. В
Королева Л.И. В

Руководитель организации образования ознакомлен (подпись)

Григорьев А.О.