

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 в горячем 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 горячий обед	60
		ВСЕГО получают горячее питание	2075
5.	Количество детей, имеющих льготы по оплате питания:	дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	0
		дети из многодетных семей	9
		дети из малообеспеченных семей	9
		дети с ограниченными возможностями здоровья	0
		иные контингенты детей (указать - какие)	0

6.	Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию питания:	договоры с поставщиками продуктов 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 компенсационных выплат на питание обучающихся	http://86.orenschool.ru/school life/school canteen/dokumenty/
		наличие групп общественного контроля по организации питания 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 организации питания 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 готовой кулинарной продукции	есть
		журнал регистрации неисправности технологического оборудования	есть
		журнал витаминизации третьих и сладких блюд	есть
		журнал учета температурного режима холодильного оборудования	есть

		оборудования	
		ведомость контроля за питанием	есть
8.	Наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона		есть
9.	Наличие ежедневного меню в обеденном зале или других помещениях		В обеденном зале меню
10.	Наличие технологической карты приготовления блюд		да

III. Организация горячего питания

11.	Горячий завтрак (каша, второе блюдо)	количество школьников, получающих горячий завтрак бесплатно за счет средств регионального и местного бюджетов	1206
		количество школьников, получающих горячий завтрак по льготной цене с компенсацией из средств регионального и местного бюджетов	869
		количество школьников, получающих горячий завтрак с оплатой полной стоимости за счет средств родителей	0
		количество школьников, не получающих горячий завтрак (проведенная работа)	20 чел- не ходят в столовую, кл.часы «О правильном питании», родительские собрания, индивидуальные. беседы
	Горячий обед (первое и второе блюда, напиток)	количество детей, получающих горячий обед бесплатно за счет средств регионального и местного бюджетов	0
		количество детей, получающих горячий обед по льготной цене	0

		с компенсацией из средств регионального и местного бюджетов	
		количество детей, получающих горячий обед с оплатой полной стоимости за счет средств родителей	60
		количество детей, не получающих горячий обед (указать причину и проведенную работу)	0
13.	Наличие в ОО полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающие качество питания		Сертификаты
14.	Наличие фактов возврата поставщику продуктов питания по причине несоответствия требованиям качества		Не было
15.	Организация экспертиз качества поступающих в ОО продуктов питания		СЭС
16.	Соответствие поступающих продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным		соответствуют

IV. Контроль хранения, приготовления и реализации продукции

18.	Соответствие условий хранения и товарного соседства 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 с требованиями СанПиН, организация проверки весов		есть
21.	Санитарное состояние помещений пищеблока, наличие графика санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке, 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