**Мониторинг**

 **организации и качества питания обучающихся**

 С 1 сентября 2022г. ГБОУ «СОШ №28 с.п.Южное» сотрудничает с ООО «Продукты Ингушетии» на поставку продукты питания.

Количество посадочных мест в обеденном зале: \_\_\_60\_\_\_\_\_

Охват горячим питанием на 01.09.2022г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  Охват горячим питанием  |

обучающиеся 1-4 классов

|  |
| --- |
|   |

 |

|  |
| --- |
|  одноразовым  |

 |
|

|  |
| --- |
|  количество  |

 |

|  |
| --- |
|  %  |

 |
| 118 | 100 |
| Завтрак | 47 | 100 |
| Обед | 71 | 100 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п**  |  **Объект контроля**  |

|  |
| --- |
|  |

**Соответствие/** **Несоответствие** **нормам, рекомендациям**  |
| 1 | **Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:** |
| 1.1 | Наличие 10-ти дневного меню и  |  **имеется** |
| 1.2 | Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации  | **имеется** |
| 1.3 |  Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).  | **имеется** |
| 2 | **Санитарное состояние обеденного зала:** |
| 2.1 | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).  | **имеется** |
| 2.2 |  Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).  | **имеется** |
| 2.3 | Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат, головной убор ) | **имеется** |
| 3 | **Организация приема пищи:** |
| 3.1 | Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).  | **имеется** |
| 3.2 |  Организация питьевого режима в обеденном зале.  | **имеется***.*  |
| 3.3 | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение  | **имеется** |
| 3.4 | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.  | **имеется** |
| 4 | **Информационная открытость образовательной организации:** |
| 4.1 | Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся:  |  |
| 4.2 | нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания: | **имеется** |
| 4.3 | Перспективное и ежедневное меню;  | **имеется** |
| 4.4 | график дежурства по столовой;  | **имеется** |   |

****