

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МОБУ «СОШ №5»

Адрес ул. Мира, 28 дата 03.05.2024

Количество посадочных мест в столовой 90

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	+	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) примерного меню за период не менее двух недель с информацией о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ	+	
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	+	
4	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	+	
5	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	—	
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	+	

7	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	+	
8	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	+	
9	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	+	
10	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	—	Дети не дежурят
11	Наличие умывальников перед столовой и средств личной гигиены (мыло, бумажные или электрополотенца)	+	
12	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или кутка, брюки, головной убор, легкая нескользящая рабочая обувь), наличие украшений, часов во время работы)	+	
13	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее/холодное) и т.д.	+	
14	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы	+	отходов мало
15	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики/ вода, расфасованная в емкости	+	
16	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	+	
17	Другие замечания	нет	

Сватикова М.Б. / 