

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ СОШ №5

Адрес ул. Мира 28 дата 9.04.2014г.

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» | да | |
| 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 | да | |
| 3 | Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет | да | |
| 4 | Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий | да | |
| 5 | Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия | нет | |
| 6 | Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату | да | |

| | | | |
|----|---|-----|-----------------|
| 7 | Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения | да | |
| 8 | Наличие заполненного «Журнала здоровья» | да | |
| 9 | Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом | да | |
| 10 | Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет) | нет | Дети не дежурят |
| 11 | Наличие умывальников перед столовой и средств личной гигиены (мыло, бумажные или электрополотенца) | да | |
| 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) | да | |
| 13 | Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее/холодное) и т.д. | да | |
| 14 | Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы | да | |
| 15 | Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики/ вода, расфасованная в емкости | да | |
| 16 | Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой | да | |
| 17 | Другие замечания | | |

Карачева А.А. / Сид.