

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МОБУ СОШ №5 г. Минусинска

Адрес г. Минусинск, ул. Мира 28 дата 05.09.2023

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	да	
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)	да	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	нет	

Кочергина Е.С.

Меньшикова Н.А.

Мещеряков