

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ "СОШ № 5"

Адрес ул. Шереметьевская, 28 дата 11.08.2013г.

Количество посадочных мест в столовой _____

№	Требования	Исполнение	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»	ga	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) примерного меню за период не менее двух недель с информацией о количестве в составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержания витаминов и минеральных веществ	ga	
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	ga	
4	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названных кулинарных изделий	ga	
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	ga	

Зачета № 20

Берез

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