

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МКОУ «Трагакская СОШ»

Адрес: Строительск., 17 дата 10.10.2022г.

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 на 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	—	
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)	В день проверки дежурные детей, старше 14 лет не было	
11	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	да	
12	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных 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	наказан, что на момент проверки дети блюдами довольны. Кроме указанного	
15	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости		
16	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой		
17	Другие замечания	На момент проверки замечаний не выявлено.	
Оценка несъедаемости завтрака (взвешивание остатков)-		после завтрака несъеденное количество отходов 7%	
Оценка несъедаемости обеда (взвешивание остатков)-		после обеда количество отходов 18%	

Пыщенко Н. Р.
Глазкова Н. А.
 Водруссев С. В.
 Ковалева Л. А.