

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения _____ МКОУ Скоморошинская НОШ _____

Адрес: Тульская область, Дубенский район, с. Скоморошки, ул. Молодежная, д.9

Дата: 20.10.2023

Организатор питания _____ МКОУ Скоморошинская НОШ _____

Количество посадочных мест в столовой _____ 18 _____

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся общеобразовательных учреждений, из них:	6
	- охвачены одноразовым горячим питанием	0
	- охвачены двухразовым горячим питанием	6
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них:	6
	- обучающиеся 1 - 5 классов	6
	- обучающиеся 6 - 9 классов	0
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья	0

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения »	да	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (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 Тульской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	нет	
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 бракерской 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	
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 нет	

13	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	
14	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости	да	
15	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	да	
16	Наличие приказа о создании совета по питанию	да	
17	Наличие суточных проб	да	
18	Наличие контрольных блюд	да	
19	Другие замечания: нет		

 / С. А. Зернов /
 / Иванова Н. Н. /