

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МКОУ "ЗО №4"Адрес: г. Сурово-в, ул. Шовалкинадата 20.03.25

Организатор питания

воспитатель Д.В.ОО "Барбос"Количество обучающихся в ОО 712

Количество посадочных мест в столовой

№ 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 (директором ОО, организатором питания) 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 буфета и согласованного ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	да	Ванна-ко-собств. пр-ва, пищев. контейн., шоколад.
4	Организация питания в образовательной организации для детей с пищевыми особенностями (организовано /не организовано)	—	
5	Организации питания детей с пищевыми особенностями из продуктов и блюд, принесенных из дома (определен порядок их хранения, упаковки и маркировки; созданы условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; режим питания)	—	
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	
7	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	да	
8	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	да	
9	Родительский контроль (как часто посещают, акты)	да	родитель. собр. ассоциат. 1 раз в месяц

10	Наличие меню на текущий день (на сайте ОО, в столовой, в холле), утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд, калорийности и названиях кулинарных изделий	да	
11	Соответствие Фактического меню Циклическому (если нет, то есть ли акт замены на блюдо)	да	
12	График приема пищи. (Перемена для приема пищи не менее 20 минут)	да	
13	Накрытие столов (за сколько минут) Температура выдачи блюд с раздачи Наличие пищевого термометра на линии раздачи	да	за 5 минут
14	Организация питьевого режима. - стационарные питьевые фонтанчики; - вода в кулерах (промыывание кулера согласно инструкции); - кипяченая вода (график замены воды)		стационар. фонтан.
15	Условия для мытья рук (наличие мыла, эл. сушилки, бумажного полотенца) - контроль мытья рук преподавателем	да	мыло, сушилка, антисептик
16	Санитарное состояние обеденного зала: - мебель чистая, без повреждений - чистота обеденного зала - посторонние запахи	да	зале чистый, светлый.
17	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
18	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие мед. книжки, наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, перчатки), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	да	
19	Наличие суточных проб: наименование блюда, дата, время (суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.)	да	
20	Соответствие веса фактических блюд относительно заявленного в меню / наличие контрольного блюда	да	все соответ.
21	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	блюда соответ. органолептическим показателям. вкус, вид.	

22	Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых продуктов (на все продукты должна быть декларация о соответствии, на мясо и на рыбу – ветеринарное свидетельство, сверка с ярлыками) (данный пункт на усмотрение проверяющего)		
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (указать предполагаемую причину) Пример расчета: ребенку дают завтрак: каша, хлеб с сыром, чай, общий вес – 510 грамм. Ведро с остатками еды весит 15000 г. Число питающихся детей – 100. Умножаем 510 г. на 100 детей = 5100г., вычисляем % остатков от общего веса завтрака: $(1500 * 100 / 5100 = 29,4\%)$ Для оценки индекса несъедаемости целесообразно ориентироваться на величину 20% «индекса несъедаемости». Более высокий процент несъеденных пищевых блюд должен быть проанализирован на предмет его причины.		
24	Другие замечания		

Руководитель РЦШОП Сергеев Н.В. 

Зас. дир. по Б.Р. Подполковник Е.В. 