

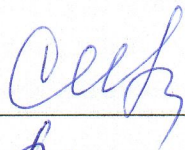
АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в КГБОУ «Шарыповская
школа»

дата 08.02.23г.

№	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1.	Наличие в учреждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	<i>да</i>	
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.	<i>да</i>	
3.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	<i>да</i>	
4.	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	<i>нет</i>	
5.	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	<i>да</i>	
6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	<i>да</i>	

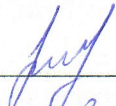
7.	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	да	
8.	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	да	
9.	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	да	
10.	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	да	
11.	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы	да	
12.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	
13.	Нравится ли детям приготовленная пища.	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	



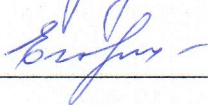
/С.В. Лохова



/Усанова Е.Г.



/Фесьюро С.И.



/Егорова Н.Г.