

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в КГБОУ «Шарыповская школа»

дата 16.10.2023г.

№	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».	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 вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	
4.	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
5.	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	
6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	да	

## АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в КГБОУ «Шарыповская  
школа»

дата 16.10.2023г.

№	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».	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 вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	
4.	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
5.	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	
6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	да	