

АКТ
Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МКОУ Дзержинская основная образовательная школа

Адрес: с. Дзержинское дата 18.12.2024

Организатор питания питание организованное школой

Количество обучающихся в ОО 64

Количество посадочных мест в столовой 90

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием 1-4 класс	34 + 1 (кален).
	- охвачены одноразовым горячим питанием (завтрак)	1
	- охвачены двухразовым горячим питанием (завтрак + обед)	33
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них:	
3	- обучающиеся 5 классов (завтрак)	8
4	- обучающиеся 1 - 11 классов: - многодетные	17
	- СВО	4
	- ОВЗ	1
	- ТЖС	
	- Инвалиды	1

№ 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	—	
4	Организация питания в образовательной организации для детей с пищевыми особенностями	—	
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	Наличие приказа о создании совета по питанию	да	
10	Родительский контроль (как часто посещают, акты)		1 раз в месяц
11	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд, калорийности и названиях кулинарных изделий	✓	
12	Соответствие Фактического меню Цикличному (если нет, то есть ли акт замены)	✓	
13	График приема пищи	✓	
14	Накрытие столов (за сколько минут) Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	да	да 5 мин
15	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости	да	клетчатка вода стаканов. ед/ис.
16	Условия для мытья рук: - Количество домофойников	да	мыло, бум. полотенца

	- Наличие мыла, электросушилки - правила мытья рук - контроль мытья рук преподавателем		
17	Санитарное состояние обеденного зала: - мебель чистая, без повреждений - чистота обеденного зала - посторонние запахи		мебель чистая без посторонних запахов обеденный зал: Требуется ремонт
18	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия		
19	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие мед. книжки, наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	да	
20	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	да	
21	Наличие контрольных блюд	да	
22	Наличие суточных проб	да	
23	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	нет	
24	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	Каши рисовая сметана, орехи. сметана и показатели.
25	Другие замечания		

Инспектор-консультант отдела охраны здоровья обучающихся ОВ Розов
 и.о. директора Линьков А.А. Инспектор-
 ответственный по питанию Тамарина О.В. Федина