

**АКТ**  
**Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях**

Наименование учреждения ШКОЛ ЧО № 42 (УК)

Адрес: Ул. Руднева, 51

дата 07.09.22

Организатор питания (самостоятельно, Аутсорфинг) ООО. Вентер

Ответственный по питанию в УО Воробьева О. В

Количество посадочных мест в столовой 100

№ п/п	Показатели	Количество	
1	Количество обучающихся в УО	810	
	- охвачены одноразовым горячим питанием 1-5 классы	все охват. 300	
	- охвачены одноразовым горячим питанием 6-11 классы	70	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 1-5 классы	240	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 6-9 классы	40	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 10-11 классы	4	
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них: ТЖС, многодетные, инвалиды		
	- обучающиеся 1 - 5 классов	ТЖС Многодетные Инвалиды	42 3
	- обучающиеся 6 - 9 классов	ТЖС Многодетные Инвалиды	28 3
	- обучающиеся 10-11 классов	ТЖС Многодетные Инвалиды	2 1
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья		008 - 8

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	+	
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	+	
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	нет (присутствует)	
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	посуда новая
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	
7	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не	8	

	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	
13	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	все блюда теплые, соответс.
14.	Наличие отходов	20% от общего	
15	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости	да	
16	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	да	
17	Наличие приказа о создании совета по питанию	да	
18	Наличие суточных проб	да	
19	Наличие контрольных блюд	да	

Нарушений нет. Все что есть, без ед. сов. и прод. и привлекать внимание, органы санитар.