


**Акт контроля и проведения мониторинга питания обучающихся,
контроля санитарно – эпидемиологических требований по профилактике
респираторных и инфекционных заболеваний**

Критерии	Соответствует / не соответствует, да/нет
1. Ведение необходимой документации пищеблока	
гигиенический журнал;	Да
журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	есть
журнал бракеража готовой пищевой продукции;	есть
журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	есть
организация питьевого режима детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	
2. Анализ работы	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок;	есть
Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока;	есть
Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока;	есть
Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку;	есть
Наличие и соблюдение графика проветривания;	есть
Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд;	есть
Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни).	есть
3. Анализ меню	
Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей;	есть
Наличие актуального ежедневного меню, размещенного для общего доступа;	есть
Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней;	есть
Фактический вес порции соответствует ее норме по меню;	Да
Соблюдение требований к массе порции в зависимости от возраста детей;	Да
4. Качество продуктов питания.	
Обнаружена фальсифицированная продукция;	—
Нарушение сроков годности продуктов	—

питания;	
Нарушение условий хранения продуктов питания;	нет
Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции;	нет
5. Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.	
Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании;	да (заявленный нет)
В какой форме организовано диетическое питание детей:	
- по индивидуальному меню;	—
-употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами);	✓
- диетическое питание не организовано	—
6. Контроль санитарно – эпидемиологических требований по профилактике респираторных и инфекционных заболеваний	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе;	есть
Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки);	есть
Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещениях;	есть
Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку;	есть
Наличие и соблюдение графика проветривания;	есть
Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной пропаганде здорового образа жизни).	есть

Дата проведения: 18.10.2023

Состав комиссии:

ФИО Рожкова Ирина Сергеевна подпись 

ФИС Антонова Г. В. подпись 