

АКТ
результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МОУ Голышевская ООШ

Адрес: с. Голышевское дата 23.04.2025

Организатор питания Шкелет

Количество посадочных мест в столовой 19

№ п/п	Общие показатели	Количество/ %
	Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся общеобразовательного учреждения, из них:	100 %
	- охвачены одноразовым горячим питанием	нет
	- охвачены двухразовым горячим питанием	100 %

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Костромской 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	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Костромской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	нет	
3	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий (в дошкольном учреждении – в групповых комнатах)	да	
4	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (визуально)	нет	
5	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	

6	Визуальный осмотр сервировки столов, в том числе, определение качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	
7	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	да	
8	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции: ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации, маркировочных ярлыков	да	
	Другие замечания		

Люд. Родикова и.в.