

АКТ

результата мониторинга питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 13»  
 301650, Тульская область, город Новомосковск, улица Свердлова, д. 32  
 Организатор питания ИП «Безрукова Ольга Владимировна»

Количество посадочных мест: 160

Комиссия родителей учащихся гимназии в составе:

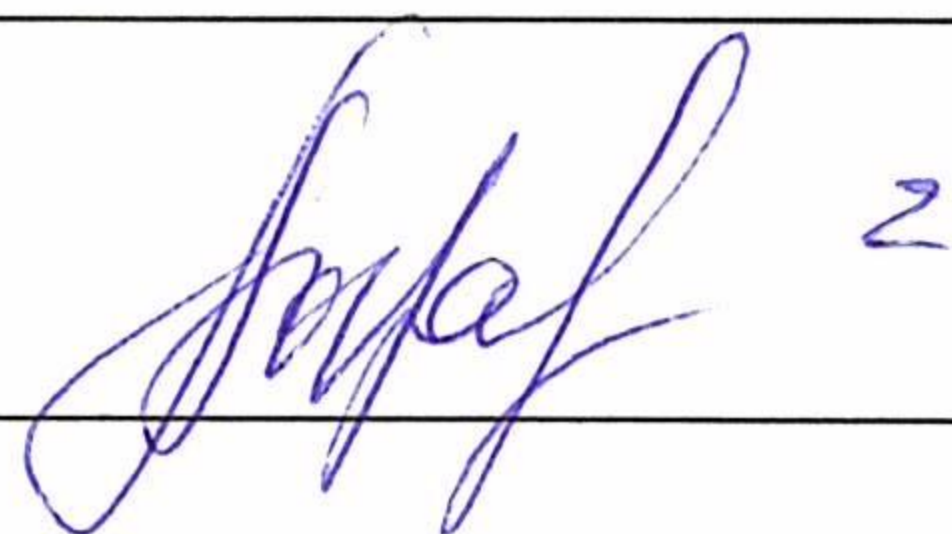
1. Фроловой Анны Викторовны,
2. Антоненко Татьяны Геннадьевны,
3. Ткач Александр Васильевич

провела 28 февраля 2024 года в 08:00 часов мониторинг питания учащихся учреждения:

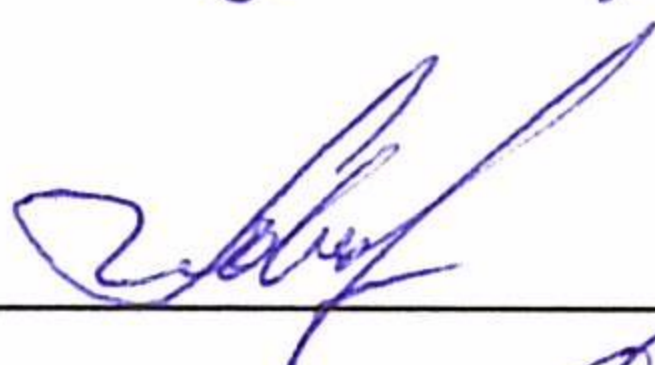
№ п/п	Требования	Исполнение	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	В наличии	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ.	В наличии	
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся	В наличии	
4	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем гимназии с информацией об объемах блюд и названием кулинарных изделий	В наличии	
5	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	Не выявлено	
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	В наличии	
7	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации учреждения	В наличии	

8	Предварительно накрытые столы, закрепленные за классом	Нескрыты	
9	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	Организовано	
10	Наличие умывальников (перед столовой или обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	В наличии	
11	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды, наличие ювелирных украшений, часов во время работы. Наличие медкнижек у персонала и действующего медицинского осмотра	Соблюдается	
12	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т. д.)	В соответствии	
13	Наличие суточных проб	В наличии	
14	Наличие контрольных блюд	В наличии	
15	Наличие других замечаний	Нет	
16	Срок устранения замечаний	Нет	

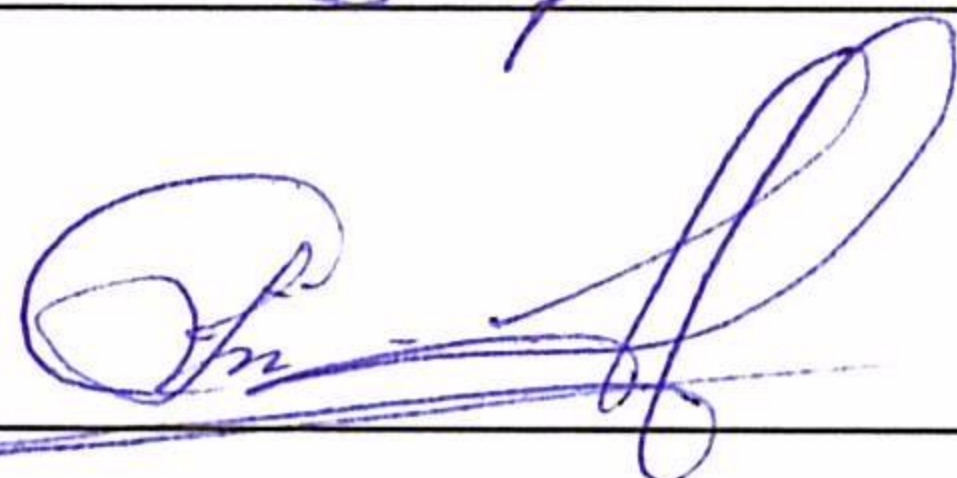
Вывод по результатам мониторинга: замечаний не выявлено



А. В. Фролова



А. Г. Антоненко



А. В. Ткач