

Сведения о контингенте

Наименование учреждения АБ ОУ - Тимуров (пер. 2)

Количество обучающихся в ОО 166

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием 1-4 класс, из них:	168
	- охвачены одноразовым горячим питанием (завтрак)	168
	- охвачены двухразовым горячим питанием (завтрак + обед)	168
2	Обеспечение горячим питанием отдельных (льготных) категорий обучающихся, из них:	
3	- обучающиеся 5 классов (завтрак)	-
4	- обучающиеся 1 - 11 классов:	
	- многодетные	-
	- СВО	2
	- ОВЗ	-
	- ТЖС	-
	- Инвалиды	1
5	Количество детей с пищевыми особенностями (пищевая аллергия, сахарный диабет, фенилкетонурия, муковисцидоз)	-

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ "Гимназия"
 Адрес: г. Саранск, ул. Свердлова, 49 дата 29.04.25
 Организатор питания ООО "Барбур"
 Количество обучающихся в ОО 168
 Количество посадочных мест в столовой 60

№ 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 (директором ОО, организатором питания) 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 буфета и согласованного ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	—	
4	Организация питания в образовательной организации для детей с пищевыми особенностями (организовано /не организовано)	—	
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	—	
9	Родительский контроль (как часто посещают,		

10	Наличие меню на текущий день (на сайте ОО, в столовой, в холле), утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд, калорийности и названиях кулинарных изделий	да	
11	Соответствие Фактического меню Цикличному (если нет, то есть ли акт замены на блюдо)	да	
12	График приема пищи. (Перемена для приема пищи не менее 20 минут)	да	
13	Накрытие столов (за сколько минут) Температура выдачи блюд с раздачи Наличие пищевого термометра на линии раздачи	да	за 5 мин
14	Организация питьевого режима. - стационарные питьевые фонтанчики; - вода в кулерах (промывание кулера согласно инструкции); - кипяченая вода (график замены воды)		мониторинг для питьевой воды
15	Условия для мытья рук (наличие мыла, эл. сушилки, бумажного полотенца) - контроль мытья рук преподавателем	да	
16	Санитарное состояние обеденного зала: - мебель чистая, без повреждений - чистота обеденного зала - посторонние запахи	да	за 2 недели ежедневно
17	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
18	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие мед. книжки, наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, перчатки), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	да	
19	Наличие суточных проб: наименование блюда, дата, время (суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.)	да	
20	Соответствие веса фактических блюд относительно заявленного в меню / наличие контрольного блюда	да	
21	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, цвет, консистенция и др.)	да	Блюда соответствуют органолептическим показателям

22	Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых продуктов (на все продукты должна быть декларация о соответствии, на мясо и на рыбу – ветеринарное свидетельство, сверка с ярлыками) (данный пункт на усмотрение проверяющего)		
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (указать предполагаемую причину) Пример расчета: ребенку дают завтрак: каша, хлеб с сыром, чай, общий вес – 510 грамм. Ведро с остатками еды весит 15000 г. Число питающихся детей – 100. Умножаем 510 г. на 100 детей=5100г., вычисляем % остатков от общего веса завтрака: $(1500 \cdot 100 / 5100 = 29,4\%)$ Для оценки индекса несъедаемости целесообразно ориентироваться на величину 20% «индекса несъедаемости». Более высокий процент несъеденных пищевых блюд должен быть проанализирован на предмет его причины.		
24	Другие замечания		

Руководитель РЦиРБ Сергеев Н.В. 

Директор 1/17 Коренькина Л.А.