

Акт о результатах проверки организации питания учащихся

«25» апреля 2016 г.

№ 3

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ № 65  
Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ  
Центр от: «18» апреля 2016 г. № 53 «О проведении оперативной проверки организации питания  
(пищеблок) в МОУ СШ № 65» в период с 19.04 по 26.04 комиссией в составе  
(проверяющим): ведущий бухгалтер-ревизор Т.М. Суркова  
бухгалтер-ревизор Е.Е. Ахремюшкина

по вопросам организации питания учащихся.

Реквизиты проверяемого МОУ СШ № 65 Красноармейского района  
г. Волгограда:

адрес юридический: г. Волгоград, 400026 Б-р им. Энгельса, 30

адрес фактический: г. Волгоград, 400026 Б-р им. Энгельса, 30

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого МОУ СШ № 65  
Шипилова Надежда Владимировна  
директор  
(ФИО полностью, должность)

Проверяемые вопросы:

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания не проверено

Положение о бракеражной комиссии не проверено

Приказ об организации питания не проверено

Приказ о создании бракеражной комиссии не проверено

Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания не проверено

Приказ об организации бесплатного питания не проверено

Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания не проверено

2. Сведения о питании учащихся.

Количество учащихся в МОУ № 65 - 526

На момент проверки охвачено горячим питанием 448 учащихся (85 % от общего числа учащихся)

В том числе льготным питанием 290 учащихся, в том числе количество учащихся из малоимущих семей - 290, состоящих на учете у фтизиатра, - —

Количество учащихся специальных (коррекционных) классов —, в том числе учащихся из малоимущих семей - —, количество учащихся, состоящих на учете у фтизиатра, - —

Количество учащихся в спортивных классах - —

3. Организация бесплатного питания (соблюдаются требования / не соблюдаются).

## Проверка работы пищеблока

1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

- а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует),
  - б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается);
  - в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют);
  - г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют);
- 

2. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды.

- а) хранение моющих и дезинфицирующих средств (соблюдаются / не соблюдаются);
  - б) наличие и количество ванн для мытья кухонной и столовой посуды (соответствуют / не соответствуют);
  - в) графики текущей и генеральной уборок (есть / нет);
  - г) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);
  - д) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);
  - е) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются).
- 

3. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

- а) двухнедельное меню (есть / нет);
  - б) ежедневное меню (соблюдается / не соблюдается);
  - в) технологические карты производства блюд (есть / нет);
  - в) наличие сопроводительных документов к получаемым на пищеблок продуктам (соответствуют / не соответствуют);
  - г) доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом (да / нет).
- 

4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

- а) обработка мяса, птицы и рыбы (соблюдаются / не соблюдаются);
  - б) обработка куриных яиц (соблюдаются / не соблюдаются);
  - в) условия хранения сыпучих продуктов (соблюдаются / не соблюдаются);
  - г) условия хранения и обработки фруктов и овощей (соблюдаются / не соблюдаются);
  - д) условия и сроки хранения сырой продукции (соблюдаются / не соблюдаются);
  - е) условия и сроки хранения готовой продукции (соблюдаются / не соблюдаются).
- 

5. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности (соблюдаются / не соблюдаются).

---

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

- а) спецодежда, средства гигиены персонала, санузел, раковины для мытья рук (соответствуют / не соответствуют);
  - б) внешний вид сотрудников пищеблока (соответствуют / не соответствуют);
  - в) медицинские книжки и сроки прохождения медицинских осмотров сотрудниками (соответствуют / не соответствуют); *не проверилось*
  - г) аптечка для оказания медицинской помощи (есть / нет). *не проверилось*
-

Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

- а) ведение необходимой документации: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья (соответствуют / не соответствуют);
- б) проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (соблюдаются / не соблюдаются);
- в) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);
- г) работа бракеражной комиссии (соответствуют, не соответствуют);
- д) организация санитарно-просветительной работы с персоналом (соблюдаются / не соблюдаются);
- е) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Деятельность МОУ СШ № 65 Красноармейского района Волгограда  
Организация питания соответствует действующему законодательству и СанПиНу.

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

(проверяющего):

Суров Сурова Т.М.  
Ахремова Е.Е. Ахремова

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

Митин (Митин Н.В.)

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен)

Митин (Митин Н.В.)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагается (не прилагается)

Директор МОУ СШ № 65

Красноармейского района Волгограда

Митин (Митин Н.В.)

