

Акт о результатах проверки организации питания

«17» марта 2014 г.

№ 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки организации питания в МОУ  
БОУ № 65, проведенной в соответствии с приказом ТУ ДОАВ от  
24.02.2014 № 93 в период с 17.03.2014 по \_\_\_\_\_ комиссией в  
составе:

председатель

Кларкова И.А.

члены комиссии

Карташова И.В.  
Суркова Г.И.

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания пр. № 2 от 19.08.2008 пр. № 73/1 от 29.08.2008.  
Положение о бракеражной комиссии пр. № 2 от 29.08.2008 пр. № 73/1 от 29.08.2008.  
Приказ об организации питания пр. № 188 от 02.09.2013.  
Приказ о создании бракеражной комиссии 24.08.2013 № 164.  
Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания 31.08.2013 № 172.  
Приказ об организации бесплатного питания пр. № 11 от 13.01.2014.  
Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания имеется с 2008.

2. Сведения о питании обучающихся.

Количество обучающихся в МОУ № 65 – 418.

На момент проверки охвачено горячим питанием 364 обучающихся  
(88,3 % от общего числа обучающихся).

В том числе льготным питанием 230 обучающихся, в том числе количество  
обучающихся из малоимущих семей – 103, состоящих на учете у фтизиатра, –  
0.

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

Количество обучающихся 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 (соблюдаются / не соблюдаются);
  - б) 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).

*Проводится, имеется журнал в наличии. Витаминизация 3х блюд*

---

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);
  - г) аптечка для оказания медицинской помощи (есть / нет).
- 

7. 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).

Добавить положения об организации питания согласно новому положению Горг. Дум. от 30.10.2013 н 4/52. На последнюю партию мяса (сосиски, рыба) оставить ярлыки.

**Выводы:**

Организация питания соответствует действующему СанПиНу.

Председатель

Члены комиссии



С выводами, содержащимися в акте, согласен/~~не согласен~~ (ненужное зачеркнуть).

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются /не прилагаются.

*Юлия Шмелева Н.В.*

*17.03.2014г.*