

Акт о результатах проверки организации питания учащихся

«14» февраля 2020 г.

№ _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ ОИЛ № 65
Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ
ДОАВ от «09» января 2020 г. № 3 «О проведении комплексной проверки деятельности МОУ СШ
№65» в период с 10.02. по 21.02. комиссией в составе
(проверяющим): ведущий специалист Жахота С.И.
Сургантер-ревизор Суркова Т.М.
Сургантер-ревизор Мухоморова С.С.

по вопросам организации питания учащихся.

Реквизиты проверяемого МОУ ОИЛ № 65 Красноармейского района г. Волгограда:
адрес юридический/адрес фактический: бульвар Антеньса д. 30

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого МОУ ОИЛ № 65
Шенникова Надежда Владимировна

(ФИО полностью, должность)

Проверяемые вопросы:

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания введено в действие приказом № 382 от 18.12.2018
Положение о бракеражной комиссии введено в действие приказом № 570 от 03.07.2015
Приказ об организации питания приказ № 288 от 30.08.2019г.
Приказ о создании бракеражной комиссии приказ № 256 от 30.08.2019г.
Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания приказ № 260 от 30.08.2019г.
Приказ об организации бесплатного питания приказ № 269.1 от 02.02.2019г.
Наличие необходимых, подтверждающих документов на получение бесплатного (льготного) питания
инициатива в наличии

2. Сведения о питании обучающихся.

Количество обучающихся в МОУ № 65 - 661.

На момент проверки охвачено горячим питанием 424 обучающихся (69 % от общего числа
обучающихся). по сведениям Администрации.

В том числе льготным питанием 175 обучающихся, в том числе количество обучающихся из
малоимущих семей - 35, состоящих на учете у фтизиатра - — многодетных семей - 04.

Количество обучающихся специальных (коррекционных) классов —, в том числе
обучающихся из малоимущих семей - —, количество обучающихся, состоящих на учете у
фтизиатра, - —. ребенок-инвалид - 1.

Количество обучающихся в 1 классах - 75.

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);

Холодильного оборудования в достатке.

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).

Требования соответствуют действующему СанПиН 2.4.5.2400-08.

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

- а) двухнедельное меню (есть / нет);
- б) ежедневное меню (соблюдается / не соблюдается);
- 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).

Ежедневное меню вывешено в зоне пищеблока, соответствует примерному 12^ч дневному меню.

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);
- ж) условия и сроки хранения замороженной продукции (соблюдаются / не соблюдаются).

Технологическое приготовление блюд соблюдается. Условия хранения продуктов соблюдаются. Сроки хранения продукции соблюдаются.

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

В-витаминизация проводится.

6. Наличие и ведение журнала здоровья

ведется, с отметками о здоровье, прошит и пронумерован.

7. 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).

8. 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 / частично соответствует/ не соответствуют);
 б) проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (соблюдаются / не соблюдаются);
 в) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / частично соблюдается/ 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);
 ж) наличие графика выдачи готовой продукции с пищеблока (соблюдается/частично соблюдается/не соблюдается).

*исметелем оформлен по организации горячего питания дошколь-
 ников 11 по 13 декабря 2019 года.*

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Деятельность МОУ ОШ № 65 Красноармейского района Волгограда

*Организация работы по горячему пита-
 нию в учреждении соответствует действующему
 СанПиНу и действующему законодательству.*

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии

(проверяющего):

*Сургантер-реверзор Оура Оуракова З.М.
 Бухгалтер-ревизор Елена Александровна Е.Е.
 № 11111111111111111111*

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

Н.В. Миршова

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

Н.В. Миршова

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

нет

Миршова Н.В.

Директор МОУ ОШ № 65
 Красноармейского района Волгограда

Н.В. Миршова