

Акт о результатах проверки организации питания учащихся

13» декабря 2016 г.

№ 3

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ ОШ № 60
Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ
Центр от « » _____ 2016 г. № _____ «О проведении оперативной проверки организации питания в
МОУ ОШ № 60» в период с 23.11. по 23.11.2016 комиссией в составе
(проверяющим): бухгалтер-ревизор Якимовская С. С.
вед. бухг.-рев. Сергеева Т. М.

по вопросам организации питания учащихся.

Реквизиты проверяемого МОУ ОШ № 60 Красноармейского района
г. Волгограда:

адрес юридический: Октябрьский район 9.33

адрес фактический: Октябрьский район 9.33

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого МОУ ОШ № 60
Бондаренко Татьяна Юлиановна

(ФИО полностью, должность)

Проверяемые вопросы:

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания от 18.11.2016 г. № 1

Положение о бракеражной комиссии от 01.09.2015 г. № 2

Приказ об организации питания № 187-ОД от 01.09.2016 г.

Приказ о создании бракеражной комиссии № 188-ОД от 01.09.2016 г.

Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания № 189-ОД от 01.09.2016 г.

Приказ об организации бесплатного питания № 144 от 01.09.2016

Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания от 29.08.2016 г. № 1

2. Сведения о питании учащихся.

Количество учащихся в МОУ № 306 - 306

На момент проверки охвачено горячим питанием 149 учащихся (48 % от общего числа учащихся).

В том числе льготным питанием 104 учащихся, в том числе количество учащихся из малоимущих семей - 104, состоящих на учете у фтизиатра, - 2

Количество учащихся специальных (коррекционных) классов _____, в том числе учащихся из малоимущих семей - 104, количество учащихся, состоящих на учете у фтизиатра, - 2

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);
- 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).

Витаминизация осуществляется

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).