

Акт о результатах проверки организации питания учащихся

21 января 2017 г.

№ 2

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ № 60 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 05 декабря 2016 г. № 645 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период 31.01 по 3.02 комиссией в составе

Председатель - Федотова Лариса Анатольевна, заместитель начальника Красноармейского ТУ ДОАВ.

Члены комиссии:

- Сорокина Ирина Владимировна, ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ;
- Суркова Галина Михайловна, ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр Красноармейского района;
- Ахремочкина Екатерина Евгеньевна, бухгалтер-ревизор МКУ Центр Красноармейского района.

по вопросам организации питания учащихся.

Реквизиты проверяемого МОУ СШ № 60 Красноармейского района г. Волгограда:
адрес юридический: г. Волгоград, ул. Мухоморова, 33
адрес фактический: г. Волгоград, ул. Мухоморова, 33

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого МОУ СШ № 60
Борисовича, Наталья, Борисович,
директор МОУ СШ № 60
(ФИО полностью, должность)

Проверяемые вопросы:

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.
Положение об организации питания утверждено на заседании пед. сов. 18.11.16, прилож.
Положение о бракеражной комиссии утверждено на заседании Совета школы 28.05.16, прилож.
Приказ об организации питания № 187-ОА от 01.09.2016
Приказ о создании бракеражной комиссии № 188-ОА от 01.09.2016
Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания № 189-ОА от 01.09.2016
Приказ об организации бесплатного питания № 144 от 01.09.2016; № 5 от 06.01.2017

2. Сведения о питании обучающихся.
Количество обучающихся в МОУ № 60 - 309.
На момент проверки охвачено горячим питанием 157 обучающихся (54 % от общего числа обучающихся).
В том числе льготным питанием 111 обучающихся, в том числе количество обучающихся из малоимущих семей - 93, состоящих на учете у фтизиатра, - 0; многодет. сем - 18
Количество обучающихся специальных (коррекционных) классов 0, в том числе обучающихся из малоимущих семей - 0, количество обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра, - 0.
Количество обучающихся в спортивных классах - 0.

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 уборки (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)

В-витаминизация *соответствует*
применяется *блюдам*

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, санузлы, 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).

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Деятельность МОУ

№

60 Красноармейского района Волгограда

организация *исполняет в широком*
общественном *на основании*
изд. СанПиН 2.4.5.1409-08
указом *контроль за* *применением* *на*
продукты питания *(крупы)* *для определения*
факта изготовления *продукта*

Акт составлен на 2 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии

(проверяющего):

М.В. Н.В. Сорокин
С.В. Сорокин
С.В. Акимов

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

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

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

Директор МОУ СШ № 60
Красноармейского района Волгограда

В.В. Виноградов В.В.