

Приложение

к приказу Красноармейского МКУ Центр
от 02 мая 2017 г. № 15

Акт

о результатах проверки организации питания
в дошкольных образовательных учреждениях

17 мая 2017 г.

№ _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СМ № 60 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от 02 мая 2017 г. № 15 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период 17 мая комиссией в составе (проверяющим): Бухгалтер ревизор Артемюк Е.Е.

Реквизиты проверяемого учреждения СМ № 60 Красноармейского района г. Волгограда:

адрес юридический / адрес фактический г. Волгоград 400080, ул. Олимпийская 33

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

И.О. директор Смирнова Светлана Сергеевна
(ФИО полностью, должность)

Вопросы подлежащие проверке:

1. Нормативно-правовые акты, документы, регламентирующие организацию питания.

Приказ об организации питания № 14 от 09.01.2017г

Приказ о создании бракеражной комиссии № 14 от 09.01.2017г.

Наличие утвержденного 20-ти дневного меню, технологических карт (имеется/отсутствует)
(соответствует/не соответствует).

2. Сведения о питании детей, осуществление внутреннего учёта и контроля.

2.1. Соответствие фактического количества детей журналу учёта посещаемости и ежедневному меню-требованию, осуществление своевременной корректировки меню-требования:

Количество детей в МОУ № 60 - 45.

По табелю учёта посещаемости:

- детей раннего возраста - —;

- детей дошкольного возраста - 24.

По меню-требованию:

- детей раннего возраста - —;

- детей дошкольного возраста - 24.

Фактическое количество детей в группах на день проверки:

- детей раннего возраста - —;

- детей дошкольного возраста - 24.

Всего детей в МОУ (на день проверки) 24 (53 % от общего числа детей).

2.2. Соответствие ежедневного меню-требования 20-ти дневному меню (соответствует/частично соответствует/не соответствует). Деке 13

2.3. Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию (соответствует/не соответствует).

3. Проверка работы пищеблока, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.

3.1. 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);

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

- а) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);
- б) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);
- в) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются);
- г) санитарное состояние пищеблока (соблюдается / не соблюдается);
- д) наличие помещений для хранения продуктов, их санитарное состояние (соответствует/частично соответствует/ не соответствует);
- е) оснащённость складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объёма пищевых продуктов (соответствует/ частично соответствует/ не соответствует).

3.3. Требования к организации здорового питания.

- а) соответствие ежедневного рациона питания утверждённому двадцатидневному меню (соответствует/ не соответствует);
- б) соответствие фактического объёма порций выходу блюд по меню-требованию (соответствует/ не соответствует);
- в) наличие, хранение сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), её соответствие требованиям действующего законодательства, требованиям технических регламентов (соответствуют / не соответствуют), (имеется/не имеется);
- г) срок годности продуктов питания (на складе и пищеблоке) в истекшем сроке годности и с истекающим сроком не выявлено.

3.4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

- а) обработка мяса, птицы и рыбы (соблюдаются / не соблюдаются);
- б) обработка куриных яиц (соблюдаются / не соблюдаются) Утка 2
- 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).

3.5. Соблюдение требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (соблюдаются / не соблюдаются).

3.6. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

- а) ведение необходимой документации: журнал бракеража скоропортящейся продукции и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ведётся / не ведётся);
- б) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);
- в) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Организация питания осуществляется
согласно действующему СанПиНу по
детским садам 2,4,1, 3049-13. Документация
по организации питания осуществляется
согласно установленным требованиям
и действующему законодательству.

Замечания/нарушения.

Рекомендации:

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах

Подписи членов комиссии (проверяющего): Александр С.Е. Артемюк

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 прилагаются (не прилагаются)

Руководитель МОУ ОШ
Красноармейского района Волгограда

№ 60
(подпись)

ч.о. директора МОУ Смирнов Степан Сергеевич
(Ф.И.О. полностью)