

Приложение
к приказу Красноармейского МКУ Центр
от _____ 2017 г. № _____

АКТ

о результатах проверки организации питания
в дошкольных образовательных учреждениях

«13» сентября 2017 г.

№ 4

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «детский сад № 314» Красноармейского района г. Волгограда», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от «10» сентября 2017 г. № 100 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период с 13.09.17 по 14.09.17 (проверяющий Серебряков Александр Иванович - председатель комиссии в составе Серебряков Александр Иванович - председатель комиссии)

Реквизиты проверяемого учреждения детский сад № 314 Красноармейского района г. Волгограда:
адрес юридический / адрес фактический г. Заречный ул. М. Г. Савенко д. 101

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Носовская Наталья Николаевна
(ФИО полностью, должность)

Вопросы подлежащие проверке:

1. Нормативно-правовые акты, документы, регламентирующие организацию питания.
Приказ об организации питания № 113 от 08.09.17 от 09.09.17

Наличие утвержденного 20-ти дневного меню, технологических карт (имеется/отсутствует)
меню от 09.09.17 до 14.09.17 на сайте МОУ

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 № _____

По табелю учёта посещаемости: _____

- детей раннего возраста - 26

- детей дошкольного возраста - 40

По меню-требованию:

- детей раннего возраста - 26

- детей дошкольного возраста - 40

Фактическое количество детей в группах на день проверки:

- детей раннего возраста - 26

- детей дошкольного возраста - 40

Всего детей в МОУ (на день проверки) _____

2.2. Соответствие ежедневного меню-требования 20-ти дневному

соответствует/не соответствует) _____



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

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 (соблюдается / не соблюдается);
- 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, 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) соответствует

своей не уязвимости

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)

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 требований 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 (не ведётся);

б) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);

в) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются);



М.П. [подпись]

М.П. [подпись]

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

В детском саду были выявлены нарушения санитарно-гигиенических требований к условиям содержания детей.

Замечания/нарушения:

Нарушений не выявлено

Рекомендации:

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии (проверяющего):

Сурова Г.М.

Сурова Г.М.

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

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

Медведева Н.И.
Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Руководитель МОУ *Решетский* № 317

Красноармейского района Волгограда

Мас

(подпись)

Александров Д.Т.
(Ф.И.О. полностью)

