

Приложение
к приказу Красноармейского МКУ Центр
от 09 апреля 2017 г. № 13

Акт

о результатах проверки организации питания
в дошкольных образовательных учреждениях

«11» апреля 2017 г.

№

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Дем. обн № 285 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от «06 апреля 2017 г. № 13 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период 11 апреля комиссией в составе (проверяющим): Борисов Е.В., Соколова Т.И.,
Бухгалтер Ребенок Абрамовская Е.Е.

Реквизиты проверяемого учреждения Дем. обн № 285 Красноармейского района г. Волгограда:
адрес юридический / адрес фактический г. Волгоград - 82, ул. Российской 3.

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Заведующий - Соколовой Натальи
(ФИО полностью, должность) Ребенковой

Вопросы подлежащие проверке

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

Приказ об организации питания № 32-ОГ от 09.01.2017г.

Приказ о создании бракеражной комиссии № 31-ОГ 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 № 285 - 308.

По табелю учёта посещаемости:

- детей раннего возраста - 35;

- детей дошкольного возраста - 152.

По меню-требованию:

- детей раннего возраста - 35;

- детей дошкольного возраста - 152.

Фактическое количество детей в группах на день проверки:

- детей раннего возраста - 35;

- детей дошкольного возраста - 152.

Всего детей в МОУ (на день проверки) 187 (61 % от общего числа детей).

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

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

3. Проверка работы поваря, 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 (соблюдаются / не соблюдаются);

в) производственные стены, 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 (соблюдаются / не соблюдаются);

д) наличие помещений для хранения продуктов, их санитарное состояние (соответствует/частично соответствует/ не соответствует);

е) оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов (соответствует/ частично соответствует/ не соответствует).

3.3. Требования к организации зонирования餐廳:

а) соответствие ежедневного рациона питания утвержденному двадцатидневному меню (соответствует/ не соответствует);

б) соответствующая финансовая себестоимость выездных 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) *просроченного продукта не более восьми*

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) Чиска - 2

в) условия хранения выпечки 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 минералогенной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (соблюдаются / не соблюдаются).

3.6. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

а) наличие необходимой документации журналь Франкениса скрапоряющейся 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:

Дискуссионный по супермаркету пита-
ния ведется согласно действую-
щему законодательству. Товары упако-
ванные надлежащим образом, не име-
ют нарушений. Супермаркет действует в МОУ

действующий суд № 285 осуществляет свое
назначение. Решение суда 24.4.2019г.

Рекомендации:

Увеличите залог общего свечей, картофель.
Уменьшите залог круп (злаков).
Увеличьте количество за ассортиментом
продуктов питания (переводка).

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии (проверяющего):

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

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

Объяснения (возражения) к акту и результатам проверки прилагаются (не прилагаются)

Руководитель МОУ

485

№

Мария

Красноармейского района Волгограда

(подпись)

А.В. Стасюникова
(Ф.И.О. полностью)