

Акт о результатах проверки организации питания учащихся

14.09.2018 г.

№

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ № 66 № 66 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от 11 сентября 2018 г. № 16 «О проведении оперативной проверки организации питания (пищеблок) в МОУ № 66» в период с 14.09 по 15.09 комиссией в составе (проверяющим): Валентина Николаевна Суровова Т. И.
Суровый Павел Иванович Зорьковична В. В.

по вопросам организации питания учащихся.

Реквизиты проверяемого МОУ ОММ № 66 Красноармейского района г. Волгограда:

адрес юридический/фактический: пер. Обводной За
Руководитель (или уполномоченный/им представитель) проверяемого МОУ ОММ № 66
Валентина Николаевна Суровова Т. И.
(ФИО полностью, должность)

Проверяемые вопросы:

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

- Положение об организации питания от 14.03.2014г
- Положение о бракеражной комиссии введено в действие приказом директора №3-ОД
- Приказ об организации питания № 144-ОД от 31.08.2018г от 09.09.2018г
- Приказ о создании бракеражной комиссии № 145-ОД от 31.08.2018г
- Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания № 146-ОД от 31.08.18г
- Приказ об организации бесплатного питания № 147-ОД от 31.08.2018г
- Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания № 1 от 03.09.2018г

2. Сведения о питании учащихся.

- Количество учащихся в МОУ ОММ № 66-520.
- На момент проверки охвачено горячим питанием 148 учащихся (28 % от общего числа учащихся).
- В том числе льготным питанием _____ учащихся, в том числе количество учащихся из малоимущих семей – 81, состоящих на учете у фтизиатра, – 3.
- Количество учащихся специальных (коррекционных) классов _____, в том числе учащихся из малоимущих семей – _____, количество учащихся, состоящих на учете у фтизиатра, _____.
- 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):

на производственные стоны, стеллажи
стационарного оборудования и инвен

2. Требования к санитарному состоя
и наличие моющих и дезинфициру
от наличие и количество ванн для мы
в) графики текущей и генеральной у
г) хранение кухонной и столовой пос
д) хранение и уборка пищевых отход
е) хранение хлеба и обработка шкафа

3. Требования к организации здоров
а) двухнедельное меню (есть / нет);
б) ежедневное меню (соблюдается /
б) технологические карты производс
в) наличие сопроводительных доку
соответствуют);
г) доставка пищевых продуктов, осуц

4. Требования к условиям и техноло
а) обработка мяса, птицы и рыбы (со
б) обработка куриных яиц (соблюда
в) условия хранения сыпучих продук
г) условия хранения и обработки фру
д) условия и сроки хранения сырой п
е) условия и сроки хранения готовой

5. Требования к профилактике ви
соблюдаются).

6. Требования к соблюдению прави
образовательных учреждений

шкафы (соответствуют / не соответствуют);

таря (соответствуют / не соответствуют);

нию и содержанию помещений, к мытью посуды.

общих средств (соблюдаются / не соблюдаются);

тья кухонной и столовой посуды (соответствуют / не соответствуют);

орок (есть / нет);

уды (соблюдаются / не соблюдаются);

ов (соблюдаются / не соблюдаются);

(соблюдаются / не соблюдаются).

ого питания и формированию примерного меню.

е соблюдается);

да блюд (есть / нет);

ментов к получаемым на пищеблок продуктам (соответствуют / не

е является специализированным транспортом (да / нет).

ни изготовления кулинарной продукции.

соблюдаются / не соблюдаются);

тся / не соблюдаются);

гов (соблюдаются / не соблюдаются);

ств и овощей (соблюдаются / не соблюдаются);

одукции (соблюдаются / не соблюдаются);

продукции (соблюдаются / не соблюдаются).

минной и микроэлементной недостаточности (соблюдаются / не

не соблюдается *обучение персонала*

личной гигиены персоналом организаций общественного питания

прохождению профилактических медицинских осмотров и

- в) проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (соблюдаются / не соблюдаются);
- г) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются); *Условно*
- д) работа бракеражной комиссии (соответствуют, не соответствуют); *Водитель санитарной комиссии*
- е) организация санитарно-просветительной работы с персоналом (соблюдаются / не соблюдаются);
- ж) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Деятельность МОУ ОИИ № 006 Красноармейского района Волгограда
организацией мероприятий и работе
бракеражной комиссии по контролю за качеством
продукции, реализуемой в школах
и в столовой, работа по санитарии и гигиене
не соответствует требованиям законодательства в
этой области, что обусловлено тем, что
некоторые члены комиссии не имеют

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии
 (проверяющего):

Суров Александр

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

да (С. Б. Камышев)

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

да (С. Б. Камышев)

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

Директор МОУ ОИИ № 006
 Красноармейского района Волгограда

да (С. Б. Камышев)