

Межрегиональная общественная организация
«Профессионалы социального питания и оздоровления населения»

400117, Волгоград, ул. им. 8-ой Воздушной
Армии, д. 58, оф. 1, тел: 8-(8442) 78-82-45

ОГРН 1123400001394,
ИНН 3446997123, КПП 344601001



Исх № 240 от « 19 » ДЕК 2018 г.
ответ на № _____

Акт о результатах проверки организации питания учащихся

« _____ » _____ 2018 г. № _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ № 62
Красноармейского района г. Волгограда « Проведении оперативной проверки организации
питания (пищеблок, обеденный зал) в МОУ СШ № 62 в период с _____ по _____
комиссией _____ в _____ составе
(проверяющим):

- 1 Зух - Левченко Анна Сергеевна Е. Е.
- 2 Сотникова Наталья Ивановна И. А.
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____

по вопросам организации питания учащихся.

Реквизиты проверяемого МОУ СШ № 62 Красноармейского района
г. Волгограда:

адрес юридический/фактический:

400026 г. Волгоград, пер. Обводный 1а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого МОУ

СШ № 62
Кашинцев Сергей Борисович
(ФИО полностью, должность)

Проверяемые вопросы:

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение о бракеражной комиссии

Приказ о создании бракеражной комиссии

2. Сведения о питании учащихся.

Количество учащихся в МОУ СШ № 62 - 523.

На момент проверки охвачено организованным горячим питанием _____ учащихся
(_____ % от общего числа учащихся).

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 соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

- а) спецодежда, средства гигиены персонала, санузел, 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).
-

6.

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 СШ № 62 Красноармейского района Волгограда
Организация питания осуществляется совместно действующими требованиями законодательства и Сан Мен 2.4.5.2409-08,

Акт составлен на 4 страницах в 3-х экземплярах.

Подписи членов комиссии

(проверяющего):

- 1 Бух. - ревизор Александрова Е.Е. [подпись]
- 2 Сотрудник питания Новикова В.А. [подпись]
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____

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

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

Директор МОУ СШ № 62

[подпись] С.Б. Каминев