

Акт о результатах проверки организации питания

«12» ноября 2014г.

№ 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки организации питания в МОУ  
СОСГ №117, проведенной в соответствии с приказом ТУ ДОАВ от  
20.10.2014 №354 в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ комиссией в  
составе:

председатель И.А. Княжкова  
члены комиссии Г.С. Суркова  
И.В. Карманов  
И.В. Сорочкин

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания пр. №2 от 19.11.2013г.  
Положение о бракеражной комиссии пр. №5 от 20.09.2011г.  
Приказ об организации питания №205 ОА от 01.09.2014г.  
Приказ о создании бракеражной комиссии №206 ОА от 01.09.2014г.  
Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания  
№207 ОА от 01.09.2014г.  
Приказ об организации бесплатного питания №208 ОА от 01.09.2014г.  
Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания  
№1 от 30.08.2014г.  
№2 от 30.09.2014г.

2. Сведения о питании обучающихся.

Количество обучающихся в МОУ № 117 - 815

На момент проверки охвачено горячим питанием 495 обучающихся  
(61 % от общего числа обучающихся).

В том числе льготным питанием 266 обучающихся, в том числе  
количество обучающихся из малоимущих семей - 266, состоящих на учете у  
фтизиатра, - 0.

Количество обучающихся специальных (коррекционных) классов \_\_\_\_\_, в  
том числе обучающихся из малоимущих семей - \_\_\_\_\_, количество  
обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра, - \_\_\_\_\_.

Количество обучающихся в спортивных классах - \_\_\_\_\_.

3. Организация бесплатного питания (соблюдаются требования / не соблюдаются).

требования 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 (соблюдаются / не соблюдаются);  
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 профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности (соблюдаются / не соблюдаются).

---

6. 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).

7. 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).

Выводы:

Организация питания учащихся в школе  
соответствует СанПиН

Председатель

Члены комиссии



С выводами, содержащимися в акте, согласен/~~не согласен~~ (ненужное зачеркнуть).

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются /не прилагаются.

Директор МОУ СОШ № 1 А.В. Трофимов