

Акт о результатах проверки организации питания учащихся в МОУ Волгограда

«27» октября 2015 г.

№ 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ № 10 Центрального района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом ЦТУ ДОАВ №362 от 20.10.2015 года в период с 26 по 30 октября 2015 года комиссией в составе (проверяющим):

председатель	Чернышева Е.Н.- заместитель начальника ЦТУ ДОАВ
члены комиссии	Евдокимова И.А.- директор МКУ Центр Центрального района
	Курилова Т.В.-ответственная за организацию питания МОУ СШ №19
	Панина Е.Н. – бухгалтер – ревизор 1 категории финансового отдела МКУ Центр Центрального района;

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания от 28.08.2015 г. N 163 пр.

Положение о бракеражной комиссии от 30.08.2013 г. N 162

Приказ об организации питания от 31.08.2015 г. N 165

Приказ о создании бракеражной комиссии от 31.08.2015 г. N 166

Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания 31.08.2015 N 164

Приказ об организации бесплатного питания от 31.08.2015 г. N 168

Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания от 28.08.2015, от 04.09.2015 г.

Проверка работы пищеблока от 08.09.2015 г.

1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. от 21.09.2015 г.

а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует), от 15.10.2015 г.

б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается);

в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют);

г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют);

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 уборок (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). шкаф открыт, хлеб хранится в чистоте

2. 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 наличии карты на чай

в) наличие сопроводительных документов к получаемым на пищеблок продуктам (соответствуют / не соответствуют); документы на пр-во в инвентарной

г) доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом (да / нет).

д.) ассортиментный перечень (есть / нет);

е) прейскурант цен (есть / нет),

ё) копия муниципального контракта (есть/нет);

ж) график приема пищи (есть/нет);

з) график дежурства (есть/нет);

и) график работы столовой (есть/нет), от пр.

й) наличие ценников (соответствуют / не соответствуют);

3. 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).

4. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности (соблюдаются / не соблюдаются) *в основном витаминиз. не проводится*

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 / соответствуют); *допускается есть, сан. книжки не проведены*

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 (соответствует / не соответствует); *нет в 1*

журнал бракеража готовой кулинарной продукции (соответствует / не соответствует); ,

журнал здоровья (соответствует / не соответствует);

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 (соответствует, не соответствует);

д) организация санитарно-просветительной работы с персоналом (соблюдаются / не соблюдаются);

е) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

*В пищеблоке ЦАСС. перечень отсутствует ввиду сд. масс. совокот 100гр - 19р/л
 Пшеница, Рисовое 100гр - 17р. 10к.; Стоимость завтрака в примерном меню за 1
 45руб., а в ежедневном меню на 27.10.15 - 45р. 30к.; Стоимость обеда, полдника в при-
 меню за год. плату 60руб., а в ежедневном меню на 27.10.2015 стоимость указана обеда
 по сравнению пункт 16.8. Для детей посещающих школу продл. дня должны
 организованы дополнительно полдник, а полдник в меню 10 руб. не выделяется
 в меню со в. в ежеднев. меню 3р. 10 коп., а в месячном меню 3р. 00к.*

*В журнале бракеража пот. проб. не указывается полностью вид пищи, а пишут
 каша молочная с маслом (завтрак).*

*В примерном меню за год. плату не указывается стоимость завтрака.
 продовольство в заведениях вуд. прод.: Пшеница, Рисовое 100гр → 5шт 500к.
 пшеница с сыром 95гр → 5шт 520р (+0,045); вилочка со вкусом пом. 10к
 → 5шт 520к (+0,020).*

Отсутствует: Журнал здоровья хол. об. нив, ...

*В меню. витаминизация.
 В примерном меню в аз. обеспеч. питании об. нив. за год. плату указаны
 один обед, а выданы детям другие (кроме 26.10.15), не соблюдаются
 периодичность меню.*

*В меню. не указаны от. от. о. ливневой канализации М.В. (корь); Санитария
 (корь, индетерм. гепатит).*

*Отсутствует: Журнал проб с записью пробником ДДД, Бекера (см. 100
 руб. ин. 60р)*

Выводы:
 Устранить недостатки в кратчайший срок.

Председатель

зам. нач. Центрального ТУ ДОАВ 

Члены комиссии

субинспектор з/с ср. т/с/ш №4 СШ № 19
бухгалтер-кассир РАНИРА Е.И.

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

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

Директор МОУ СШ № 10 Центрального района Волгограда



(ФИО полностью)


(подпись)