

Акт о результатах проверки организации питания учащихся в МОУ Волгограда

«14» ноября 2017 г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ ССС № 134 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от № «О проведении комплексной проверк деятельности Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда по реализации полномочий учредителя в рамках предоставлени гражданам общедоступного и бесплатного дошкольного, общего и дополнительного образования» в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ комиссией в составе (проверяющим):

председатель  
члены комиссии

Раушенко И. А.  
Полугансарв Э. В.  
Песнигерова Л. В.

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания 27.03.17 № 88-08  
Положение о бракеражной комиссии 27.02.15 № 8  
Приказ об организации питания 30.08.17 № 236-08  
Приказ о создании бракеражной комиссии 31.08.17 № 242/1-08  
Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания 01.09.17 № 281-08  
Приказ об организации бесплатного питания 31.08.17 № 237/1-08  
Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания +

2. Сведения о питании учащихся.

Количество учащихся в МОУ № 134 - 963  
На момент проверки охвачено горячим питанием 422 учащихся (75 % от общего числа учащихся в МОУ).

В том числе льготным питанием 181 учащихся, в том числе количество учащихся из малоимущих семей - 91, многодетных семей - 87, состоящих на учете у фтизиатра, - \_\_\_\_\_, учащихся с ОВЗ - Нет, детей-инвалидов - 3.

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 уборок (есть / нет); *распорядок-инструкция*
  - 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 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); *01.05.2017, 24.08.17*
  - 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).

*режим снятия*

Выводы:

*наруш не выявлено*

Председатель

Члены комиссии

*Иванов  
И.И.*

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

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются /не прилагаются.  
Журнал учета проверок МОУ заполнен \_\_\_\_\_

Директор МОУ *СМ* № *134* Красноармейского района Волгограда  
(уполномоченный им представитель)

*Ильин Г.И.*

(ФИО полностью)

*[Подпись]*

(подпись)