

Акт о результатах проверки организации питания

«12» декабря 2014г.

№ 3

Настоящий акт составлен по результатам проверки организации питания в МОУ СОШ № 134, проведенной в соответствии с приказом ТУ ДОАВ от 01.12.2014 № 636 в период с 12.12.14 по 12.12.14 комиссией в составе:

председатель Клямова И.А.
члены комиссии Суркова Т.М.
Серокина И.В.

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания от 01.09.2010 г. № 185
Положение о бракеражной комиссии от 01.09.2010 г. № 1-37-64
Приказ об организации питания № 183-ОД от 30.08.2014
Приказ о создании бракеражной комиссии № 188 от 30.08.2014
Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания № 118-ОД от 01.09.2014

Приказ об организации бесплатного питания № 184-ОД от 30.08.2014

Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания № 1 от 29.08.2014

№ 2 от 01.09.2014, № 3 от 03.09.2014, № 4 от 08.09.14, № 5 от 09.09.14

№ 6 от 10.09.2014, № 7 от 15.09.14, № 8 от 22.09.14, № 9 от 26.09.14

№ 10 от 01.10.14, № 11 от 08.10.14, № 12 от 17.10.14, № 13 от 01.11.14, № 14 от 07.11.14

№ 15 от 10.11.14, № 16 от 12.11.14, № 17 от 18.11.14, № 18 от 25.11.14

№ 19 от 28.11.14, № 20 от 01.12.14, № 21 от 08.12.14

2. Сведения о питании обучающихся.

Количество обучающихся в МОУ № 134 - 821

На момент проверки охвачено горячим питанием 785 обучающихся

(% от общего числа обучающихся).

В том числе льготным питанием 278 обучающихся, в том числе

количество обучающихся из малоимущих семей - 278, 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).

Проверка работы пищеблока

1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

- д) 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);
 - 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);

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) организации санитарно-просветительной работы с персоналом (соблюдаются / не соблюдаются);
е) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

Выводы:

1. Организация питания учащихся соответствует нормам СанПиН
2. Ответственность по учету питания учащихся детей привести в соответствие с приказом № 469 от 20.11.14.

Председатель

Члены комиссии

Суров *Темур*
Мух

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

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

Директор школы № 134

[Подпись]

З.У. Ивеева

12. 12. 2014г