

Акт
о результатах выездной проверки организации горячего питания
обучающихся

«22» января 2021 года

Проверяющим Акимцевой Н.В., главный специалист
департаментов с/р-а и ф-а и с. Самары
(Ф.И.О., должность)

В присутствии директора МБОУ Росток г.о. Самары
Арсениной И.Т.

(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
общеобразовательного учреждения)

проведена выездная проверка организации горячего питания
обучающихся МБОУ Росток г.о. Самары

(наименование общеобразовательного учреждения)

Направление проверки: организация горячего питания обучающихся:

1. Организатор питания: ООО "Новая компания КИП и Т"

2. Договор на организацию питания учащихся:
в стадии оформления в связи с применением
новой структуры питания детей

3. Приказы об организации питания:
предоставлены (книги прилагаются)

4. Наличие примерного меню, согласованного с руководителем МБОУ
(СанПиН 2.3,2.4.3590-20, далее – СанПиН, п. 8.1.3), соответствие
фактического рациона питания примерному меню:

5. Наличие ежедневного меню (СанПиН, п. 8.1.7):

В наличии утверждено.

6. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4):

Предоставлена, соответствует требованиям.

7. Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5):

Предоставлена, соответствует требованиям.

8. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13):

Предоставлена, соответствует требованиям.

9. Наличие технологических карт и их оформление (СП 2.4.3648-20, п. 2.3.3, далее – СП):

В наличии, предоставлены.

10. Санитарное состояние столовой и пищеблока, эстетическое оформление столовой:

Удовлетворительное, соответствует требованиям.

На пищеблоке необходимо сделать ремонт.

11. Материально-техническое оснащение пищеблока, наличие необходимого оборудования, инвентаря, состояние посуды (сколы):

В достаточном количестве. Посуда в хорошем состоянии. Необходимый приборный парк пищеблока.

12. Контроль качества поставляемой продукции (Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 021,2011, СанПиН, п. 2.2), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, сроков реализации, наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

Условия хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями. Товарное соседство соблюдается. Товарные ярлычки хранятся на тарных листах

13. Организация работы буфета:

Нет

14. Количество учащихся, получающих бесплатное питание:

по списку 66 чел

на день проверки 63 чел

15. Количество учащихся, получающих питание за счёт родительских средств:

по списку 0 чел (те же все дети)

на день проверки

16. Общее количество учащихся, получающих горячее питание (процент охвата):

по списку 100%

на день проверки

17. Организация питания, порядок приема пищи и дисциплина учащихся в столовой (при качественном приготовлении пищи установлено большое количество отходов):

Соблюдается. Организовано в соответствии с требованиями. Дети хорошие, отходов много.

18. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в условиях угрозы распространения новой коронавирусной инфекции:

*Представлены соблюдены в столовой
установлены дезинфекторы.*

19. Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока, прошедших медицинские осмотры в установленном порядке:

*В наличии. Представлены на 5
сотрудников.*

20. Проведение своевременных противоэпидемиологических мероприятий (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) помещений пищеблока:

Проводятся в соответствии с графиком.

21. Выводы и рекомендации:

*Питание учащихся организовано в
соответствии с рекомендациями
Заместитель нет.*

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего:

Провер / Н В Рукавицына /

(ФИО)

(подпись)

С актом ознакомлен:

Провер / Прокина / (подпись)

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