

Приложение 2

Акт тематической проверки «Организация питания обучающихся»

Приказ департамента образования от 14.09.2021 № 296-пк/3.2

проведена проверка МБУ № 93

Дата проведения 23.03.2022

В ходе проверки установлено следующее:

№ п/п	Вопросы проверки	Результаты проверки	Примечание
1	Наличие цикличного меню, согласованного с Роспотребнадзором	в наличии	
2	Наличие в обеденном зале утвержденного меню	в наличии	
3	Соответствие меню с фактическим питанием детей	соответствует	
4	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии (в составе представители родительской общественности учреждения)	в наличии (приказ от 01.09.21г.)	
5	Наличие журнала бракеража готовой продукции	в наличии	
6	Наличие контрольного блюда	в наличии	
7	Количество детей, получающих питание на момент проверки в соответствии с табелем	5 - 1х классов: 136 детей	
8	Соблюдение гигиенических требований перед приемом пищи	соблюдаются	
9	Санитарное состояние столовой	удовлетворительно	
10	Наличие в ОУ информации для потребителей об организации питания	в наличии	
11	Система работы ОУ по пропаганде здорового питания (наличие плана, информация о мероприятиях)	ведется в соответствии с планом	
12	Вкусовое качество блюда	В блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; да - блюда не соответствуют	

		представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище	
13	Температура блюда со стола во время рассаживания учащихся	- горячее; ✓ <u>удовлетворительное</u> ; - холодное	

Выводы:

организация питания учащихся МБУ "Школа № 93"
соответствует требованиям СанПиН.

Рекомендации:

продолжить работу в ОУ по представлению
качественного и безопасного питания для учащихся.

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Члены комиссии

главный специалист ДО - Неродова А.Н. В.
родительские - Зубченко Н.Р. 82452
Болощанов А.С. 82454

С результатами проверки ознакомлен:

Руководитель МБУ

Дата ознакомления

«23» марта 2022

Акт проверки организация питания обучающихся

проведена проверка деятельности МБУ № 93

Дата проведения 15.02.2022

В ходе проверки установлено следующее:

№ п/п	Вопросы проверки	Результаты проверки	Примечание
1	Оператор питания	КШП "Дружба"	
2	Назначение ответственного за организацию питания	+	
3	Наличие цикличного меню, согласованного с Роспотребнадзором	+	
4	Наличие в обеденном зале утвержденного меню	+	
5	Соответствие меню с фактическим питанием детей	+	
6	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии (в составе представители родительской общественности учреждения)	+	
7	Наличие гигиенического журнала (сотрудники)	+	
8	Наличие журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	+	
9	Наличие журнала бракеража готовой пищевой продукции	+	
10	Наличие журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	+	
11	Наличие ведомости контроля за рационом питания.	+	
12	Наличие контрольного блюда	+	
13	Соответствие веса предлагаемых блюд меню	+	
14	Соблюдение гигиенических требований перед приемом пищи	+	
15	Санитарное состояние столовой	+	
16	Соответствие продолжительности перемен для питания требованиям СанПиН	+	
17	Наличие в ОУ информации для потребителей об	+	

	организации питания		
18	Система работы ОУ по пропаганде здорового питания (наличие плана, информация о мероприятиях, результаты)	да	
19	Оценка качества предлагаемых по меню блюд на основании мнения членов комиссии	отлично	

Выводы:

Оценки вписаны в журнал. Нормы
выполнены
без замечаний

Рекомендации:

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Члены комиссии

Н.С. Прокина - и.о. директора
Н.С. Вуржеева - зам. директора
Н.О. Березякова - родитель
А.Ю. Фадеева - родитель

С результатами проверки ознакомлен:

Руководитель МБУ

93

Н.С. Прокина

Дата ознакомления

«25»

02

2022 г.

Акт
внеплановой проверки по организации питания
в МБУ Школа №93

г.о. Тольятти

« 10 » 02 20222.

В соответствии с приказом департамента образования от 15.03.2021 №100-пк/3.2
 в присутствии руководителя образовательного учреждения

И.о. директора: Кромачев Алексей Сергеевич
 комиссией в составе:
Березиной И.О., Голыцкая П.С., Зубченко Н.В.
Гришиной М.Н., Меркуловой С.В.
 проведена внеплановая проверка.

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Вопросы проверки	Полностью соответствует норме (имеется)			Примечание
	Полностью соответствует норме (имеется)	Частично соответствует норме (имеется не в полном объеме)	Не соответствует норме (отсутствует)	
Соответствие деятельности образовательного учреждения требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"				
Санитарное состояние столовой	+			
Санитарное состояние пищеблока	+			
Санитарное состояние сан. узла, в том числе наличие бумажных полотенец	+			
Состояние столовой посуды (отсутствие сколов на тарелках, трещин на разделочных досках)	+			
Состояние рабочих покрытий столов на пищеблоке	+			
Наличие в холодильнике суточной пробы в специальных выделенных промаркированных емкостях (плотно закрывающиеся) при температуре от +2 °С до +6 °С.	+			
Наличие контрольного блюда	+			
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока: - чистые спецодежда, обувь, колпаки; - маски, перчатки	+			
Наличие моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке	+			
Наличие в столовой заполненных журналов (на дату проверки): - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	+			

- журнал бракеража готовой пищевой продукции; - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - ведомость контроля за рационом питания.	+			
Наличие технологических карт приготовления блюд	+			
Наличие в обеденном зале утвержденного меню, согласованного с руководителем учреждения	+			
Наличие рекомендаций по организации здорового питания детей	+			
Наличие приказа о создании бракеражной комиссии (в составе представители родительской общественности учреждения)	+			
Наличие оригиналов или заверенных копий санитарных книжек работников пищеблока в учреждении	+			
Соблюдение гигиенических требований детьми перед приемом пищи (в наличии мыло, сушилки для рук, бумажные полотенца)	+			
Соответствие продолжительности перемен для питания требованиям СанПиН (не менее 20 минут)	+			
Срок годности, маркировка продуктов, находящихся в холодильниках и холодильных камерах	+			
Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали	+			
Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах	+			
Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия	+			
Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой	+			
Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	+			
Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	+			
Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии и способно поддерживать температурный режим	-/			

	Полы не имеют дефектов и повреждений выполнены из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию	+			
	Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающих влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	+			

ВЫВОДЫ

Первичные испытания организовано в соответствии с требованиями СанПиН, замечаний нет.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах

Члены комиссии:

Березинский И.О. - Березинский
 Кабанов П.С.
 Горюхов И.И.
 Мережко В.Ф.
 Мережко Н.М.

С результатами проверки ознакомлен, экземпляр акта получил:

И.О. директора Крюков И.С.

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, подпись)

Дата ознакомления 10.02. 2022 г.



Акт проверки организация питания обучающихся

проведена проверка деятельности МБУ № 93

Дата проведения 16.11.2021

В ходе проверки установлено следующее:

№ п/п	Вопросы проверки	Результаты проверки	Примечание
1	Оператор питания	РМН "Дружба"	
2	Назначение ответственного за организацию питания	+	
3	Наличие циклического меню, согласованного с Роспотребнадзором	+	
4	Наличие в обеденном зале утвержденного меню	+	
5	Соответствие меню с фактическим питанием детей	+	
6	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии (в составе представители родительской общности учреждения)	+	
7	Наличие гигиенического журнала (сотрудники)	+	
8	Наличие журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	+	
9	Наличие журнала бракеража готовой пищевой продукции	+	
10	Наличие журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	+	
11	Наличие ведомости контроля за рационом питания.	+	
12	Наличие контрольного блюда	+	
13	Соответствие веса предлагаемых блюд меню	+	
14	Соблюдение гигиенических требований перед приемом пищи	+	
15	Санитарное состояние столовой	+	
16	Соответствие продолжительности перемен для питания требованиям СанПиН	+	
17	Наличие в ОУ информации для потребителей об	+	

	организации питания		
18	Система работы ОУ по пропаганде здорового питания (наличие плана, информация о мероприятиях, результаты)	+	
19	Оценка качества предлагаемых по меню блюд на основании мнения членов комиссии	рекоменд.	

Выводы:

Буд. доработать

Рекомендации:

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Члены комиссии

И.С. Буркогев - зам. директора
 В.П. Свядкина - зам. зам. директора
 Б.Н. Кичин - зам. зам. директора
 П.С. Голосаков - зам. зам. директора

С результатами проверки ознакомлен:

Руководитель МБУ

93

И.С.

А.Т. Воронцов

Дата ознакомления

«16»

11

2021 г.