

Акт  
о результатах выездной проверки организации горячего питания  
обучающихся

«20» января 2021 года

Проверяющим Якямсевой А.А. главным специалистом Департамента  
образования Администрации г.о. Самара

В присутствии Лукьянцевой Г.И.  
Митрофановича Ю.И. директора

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

проведена выездная проверка организации горячего питания  
обучающихся МБОУ Школа №10

(наименование общеобразовательного учреждения)

Направление проверки: организация горячего питания обучающихся:

1. Организатор питания:

ОО «КМП»

2. Договор на организацию питания учащихся:

Договор № 151/9 Р об организации питания учащихся  
от 01.09.2020г, договор на предоставление бесплатного  
питания от 01.09.2020г.

3. Приказы об организации питания: Приказ о создании Экспертной  
комиссии от 02.09.2020 №15-ор, Приказ об организации  
горячего питания от 02.09.2020 №14-ор.

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:

20-дневное меню утверждено и согласовано в  
соответствии с требованиями

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

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

в меню

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

Ведется в соответствии с требованиями

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

Ведется в соответствии с новыми требованиями СанПиН

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

Ведется в соответствии с требованиями

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

Оформлено и размещено в соответствии с меню.

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

Санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительно, имеется не крытая посуда

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

Материально-техническое оснащение пищеблока удовлетворительно, но требует ремонта.

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:

Контроль качества поставляемой продукции  
выполнен соответствующим требованиям.

13. Организация работы буфета:

Буфет организован отдельно от раздачи

14. Количество учащихся, получающих бесплатное питание:

по списку 268+196 завтрак 266. обед 196.

на день проверки 428. завтрак 241 обед 187.

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

по списку 241 завтрак 26 обед 160 полдник 55

на день проверки 239. завтрак 22 обед 164. полдник 53

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

по списку 705

на день проверки 667.

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

Организация питания, порядок приема пищи и дисциплина  
организованы и соблюдаются

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

Санитарно-эпидемиологические требования соблюдены

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

В наличии 7 мед. книжек

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


График проверки генеральных уборок утвержден (последняя уборка 15.01.21). Акт дератизации от 28.12.2020г.

21. Выводы и рекомендации:

Проверка организации горячего питания административного здания выявила удовлетворительное состояние пищеблока и столовой, необходимо организовать контроль и обратить внимание на посуду перед раздачей.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего:

Думалева Анастасия Алексеевна, 

(ФИО) Думалева Анастасия Алексеевна (подпись)

С актом ознакомлен:  (подпись)

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