

Акт
о результатах проверки организации питания
в дошкольных образовательных учреждениях

«07 августа» 2017 г.

№ _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «дет. сад № 250 Красноармейского района г. Волгограда», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от «28 июля» 2017 г. № 74 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания подведомственных МОУ» в период «07 августа 2017» комиссией в составе (проверяющим): Бургантская-Киселова Суровая Л. П. и Бургантская-Киселова Александровна С. С.

Реквизиты проверяемого учреждения дет. сад № 250 Красноармейского района Волгограда:
адрес юридический / адрес фактический _____

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Гережкокина Ольга Анатольевна
(ФИО полностью, должность)

Вопросы подлежащие проверке:

1. Нормативно-правовые акты, документы, регламентирующие организацию питания.

Приказ об организации питания _____
Приказ о создании бракеражной комиссии _____
Наличие утвержденного 20-ти дневного меню, технологических карт (имеется/отсутствует (соответствует/не соответствует).

2. Сведения о питании детей, осуществление внутреннего учёта и контроля.

2.1. Соответствие фактического количества детей журналу учёта посещаемости и ежедневному меню-требованию, осуществление своевременной корректировки меню-требования:

Количество детей в МОУ № 250 - 44

По таблицу учёта посещаемости:

- детей раннего возраста - 4
- детей дошкольного возраста - 43

По меню-требованию:

- детей раннего возраста - 4
- детей дошкольного возраста - 43

Фактическое количество детей в группах на день проверки:

- детей раннего возраста - 4
- детей дошкольного возраста - 43

Всего детей в МОУ (на день проверки) _____ (% от общего числа детей).

2.2. Соответствие ежедневного меню-требования 20-ти дневному меню (соответствует/частично соответствует/не соответствует).

- 2.3. Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию (соответствует/не соответствует).
3. Проверка работы пищеблока, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.
- 3.1. 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);
- 3.2. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды.
- а) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);
 - б) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);
 - в) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются);
 - г) санитарное состояние пищеблока (соблюдается / не соблюдается);
 - д) наличие помещений для хранения продуктов, их санитарное состояние (соответствует/частично соответствует/ не соответствует);
 - е) оснащённость складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объёма пищевых продуктов (соответствует/ частично соответствует/ не соответствует).
- 3.3. Требования к организации здорового питания.
- а) соответствие ежедневного рациона питания утверждённому двадцатидневному меню (соответствует/ не соответствует);
 - б) соответствие фактического объёма порций выходу блюд по меню-требованию (соответствует/ не соответствует);
 - в) наличие, хранение сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), её соответствие требованиям действующего законодательства, требованиям технических регламентов (соответствуют / не соответствуют), (имеется/не имеется);
 - г) срок годности продуктов питания (на складе и пищеблоке) соблюдается.
- 3.4. 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).
- 3.5. Соблюдение требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (соблюдаются / не соблюдаются).
- 3.6. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.
- а) ведение необходимой документации: журнал бракеража скоропортящейся продукции и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ведётся / не ведётся);
 - б) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);
 - в) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Организацією підприємств в детальному чіткуванні
денежні відповідальності діяльності підприємств
законодавчості і Сан. Гігієні № 2.4.1.6049-13.

Замечания/нарушения:

Наявність більше кількості продук-
тів - старіше пакування в к-ве 5,0 кг,
і дрітні в к-ве 1,5 кг.

Рекомендації:

Збільшити даліше на висшеперехисленіше
продукти підприємств - старіше пакування і
дрібніше.
Списатише старого продукту, як "вошки" середні
і в регулярне бракетування одитор-ів киш. продуктів
і в регулярном меню одиш і тешіше кількостіше.

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии (проверяющего):

Бухгалтер-ревизор: Сурга
Фермошкіна С.В.

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: да, нет

С выводами, содержащимися в акте, согласен да (не согласен)

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

Руководитель МОУ Возвращение № 450

Красноармейского района Волгограда

(подпись)

Пермошкіна Анастасія
(Ф.И.О. полностью)