

Акт  
о результатах выездной проверки организации горячего питания  
обучающихся

« 18 » августа 2021 года

Проверяющим Ивановой Анастасии Александровны, главной специалист  
отдела проектно-аналитической деятельности и исполнения протокольных  
поручений, управления проектами (Ф.И.О., должность)  
образования Администрации г.о. Софрино.

В присутствии Байсина Тимуровича Антоновича  
ответственный по питанию (директор)

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

проведена выездная проверка организации горячего питания  
обучающихся МБОУ школа № 70

(наименование общеобразовательного учреждения)

Направление проверки: организация горячего питания обучающихся:

1. Организатор питания:

ООО «Кондитерская»

2. Договор на организацию питания учащихся:

Договор на предоставление бесплатного питания № 228 от 01.09.20  
Договор на организацию питания учащихся № 264/Р от 01.09.20

3. Приказы об организации питания: Приказ № 175/01-02 от 10.08.2020  
об организации питания учащихся, утверждена бракеражная  
кашкет на 20/21 уч. год в составе 5ти человек,

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:

Меню разработано на 12 дней, утверждено 31 августа 2020,  
Все необходимые подписи в кашкете.

5. Наличие ежедневного меню (СанПиН, п. 8.1.7): (Федеральный закон №29-ФЗ  
в наличии

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

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):  
в наличии

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

10. Санитарное состояние столовой и пищеблока, эстетическое оформление столовой:  
Состояние столовой и пищеблока оценивается удовлетворительно

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

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:

Продукты и сырье хранятся с соблюдением товарного соседства, при проверке зафиксировано 7кг шпината моркови, на складе, об отгрузке на склад представлено своевременно

13. Организация работы буфета:

отдельно от раздачи

14. Количество учащихся, получающих бесплатное питание:

по списку 262      Завтрак 262      Обед: 8  
на день проверки 212 - Завтрак:      Обед: 5      Общее 217.

Кол-во указано с указанием, которые получают завтрак и обед.

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

по списку 58      Завтрак 38      Обед 37  
на день проверки 51      Завтрак: 32      Обед: 14+5

Кол-во указано с указанием, которые завтракают и обедают.

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

по списку  
на день проверки 263

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

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

Требования соблюдены

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

В наличии

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

Разработана инструкция и график.

21. Выводы и рекомендации:

Организация горячего питания может быть оценена удовлетворительно. Следует обратить внимание на подготовку продуктов перед приготавливанием.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего:

Якимцева Анастасия Алексеевна

(ФИО) Ковалев Григорий Леонидович (подпись)

С актом ознакомлен: Байский И.А. (подпись)

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