

АКТ
о результатах проверки организации питания в муниципальных
образовательных учреждениях Большесосновского муниципального района,
предоставляющих
питание учащимся за счет средств бюджета

В ходе проверки установлено (сведения о результатах проверки, в том числе о выявленных нарушениях, со ссылкой на нормативные требования действующего законодательства):

№ п/п	Контроль за организацией питания в МБОУ «Петропавловская СОШ»	Наличие	Примечания
1	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня	+	
2	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:	+ -	Добавить нормативные документы
	а) приказы по вопросам организации питания в ОУ:	+	
	- о назначении ответственного за организацию питания учащихся	+	
	- о создании бракеражной комиссии, положения о бракеражной комиссии	+	
	- Программа производственного контроля	-	Разработать
3	Размещение на сайте	+	
	Ежедневное меню	-	Взять на контроль размещение
	Десятидневное меню	+	
	Нормативно-правовая документация (с включением информации о бесплатном горячем питании 1-4 классов)	+-	Добавить нормативные документы
4	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое)	+	
	Утвержденный и вывешенный у столовой график предоставления питания учащимся, отвечающий требованиям:	+	
5	- режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения	+	
6	- учащимся предоставляется не менее чем двухразовое питание	+	
	- достаточное количество перемен продолжительностью не менее 20 минут для организации питания учащихся	+	
	-наличие графика уборки обеденного зала	+	
	Акты проверки технического состояния оборудования пищеблока на текущий учебный год	+	

	Организация питьевого режима, отвечающего требованиям	+	
8	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков	+	
9	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+	
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды	+	
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+	
	2. Контроль за организацией питания учащихся	+	
	Ежемесячные ведомости по предоставлению питания учащимся, утвержденные директором учреждения.	+	
	Ежедневные меню бесплатного питания	+	
10	Обеспеченность столовой:	+	
11	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место	+	
12	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	+	
	Документация на пищеблоке:	+	
	а) ведомость контроля за питанием (накопительная ведомость)	+	
13	б) бракеражный журнал сырой продукции	+	
	в) бракеражный журнал готовой продукции	+	
	г) журнал закладки продуктов питания	+	
	д) журнал витаминизации пищи	+	
	е) технологические карты приготовления блюд	2000	
	ж) журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	+	
	Книга отзывов и предложений	+	
14	Личные медицинские книжки работников пищеблока, в которых отражено:	+	
15	- своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+	
16	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	+	
	-сотрудники организации питания работают в маске и перчатках	+	
	Контроль соответствия ежедневного меню примерному десятидневному меню основного (горячего) питания	+	
	Примерное десятидневное меню основного (горячего) питания, отвечающее требованиям:	+	
	- согласовано руководителем ОУ	+	

	-согласовано с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю	-	
	Ежедневное меню питания учащихся на текущую дату, отвечающее требованиям:	+	
	- содержит завтрак, состоящий из закуски, горячего блюда и горячего напитка	+	
	- содержит обед, состоящий из закуски, первого, второго (блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда	+	
	- содержит выходы всех блюд	+	
	5. Контроль за работой медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением	+	
18	Проведение осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	+	
29	Осуществление контроля за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб	+	
	В санитарной зоне имеется мыло, 2 сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	+	
20	Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации	+	
21	Наличие сертификатов качества продукции поставляемой на пищеблок подтверждающих качество и безопасность сырья и полуфабрикатов	+	Проверить наличие просроченных сертификатов