

## Акт проверки организации питания

МОУ СОШ с.Репное от « 10 » марта 2023 г.  
Комиссия в составе: Уварова В.В., консультант управления образования;  
, заведующий дошкольно –  
школьным отделением детской поликлиники № г. Балашова;  
, член родительского комитета МОУ

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

**1. Питание осуществляется на основе контракта-** приказа №415 от 30.12.2022 1-4 классы; №416 от 30.12.2022г.

**2.В ОУ питаются:** 278 учащихся: 94 на родительские деньги, из них 48 чел-70 руб, 46 чел -50 руб); 180 учащихся получают дотацию (70 руб-98 чел; 20 руб -68 чел; 14 руб \_\_\_\_\_ ГПД

**3. Процент охвата учащихся питанием:** \_\_\_\_\_ 100% \_\_\_\_\_

**4. Условия для организации питания:**

Наличие пищеблока (столовая, ) \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_.

Наличие обеденного зала \_+\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ 40\_\_\_\_\_ мест, площадь \_\_\_\_\_ кв.м.т

**5. График приема пищи. Режим питания. Кратность приема пищи**

Разработан. 2 раза-2-4 класс ГПД, остальные- 1 раз.

**6.Организация учета посещаемости обучающимися столовой**

Ведется классными руководителями, отв.за питание, работниками пищеблока

**7. Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором, утвержденного приказом директора: имеется, приказ 5/3 от 09.01.2023г.**

**8. Наличие технологических карт: сборник**

**9. Исполнение меню при проверке бракеражного журнала готовой продукции: исполняется**

**10.Соответствие однодневного меню примерному соответствует**

**11. Наличие меню-раскладки**

\_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_

**12.Наличие повтора блюд в течение недели :Не допускается**

**13. Используемые для выполнения меню продукты**

**В соответствии с меню**

**14.Условия хранения продуктов**

сыпучие \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ овощи \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ мясо,рыба \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ птица \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ хлеб \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_

молочные продукты \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_  
яйца \_\_\_\_\_ нет по меню \_\_\_\_\_

15. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) : имеются

16. Перечень и состояние технологического и холодильного оборудования.

- электрическая плита - 1 шт; удовлетворит., требует ремонта
- бытовой холодильник ( с термометром ) - 2 шт; удовлетворит., требует ремонта
- мармит - 1 шт.; удовлетворит., требует ремонта
- электротитан на 50 литров 2 шт; удовлетворит., требует ремонта
- разделочный стол – 6 шт; удовлетворит., требует ремонта
- разделочные доски и ножи - (маркировка - есть , кол-во - 8 достаточно/нет) ;
- основные места оборудованы (моечная часть) \_\_\_\_\_
- стеллаж для хранения кухонной посуды - 1 шт.;
- весы 3 шт;
- шкаф для хранения одежды ( спецодежда- 3 комплекта, верхняя одежда- 0 );
- отдельная раковина для мытья рук -есть
- ванна для мытья кухонной посуды 3 -х секционная;
- протирочная машина -1 шт; удовлетворит., требует ремонта
- эл. мясорубка - 2 шт; удовлетворит., требует ремонта ;
- эл. сковорода-- 1 шт; удовлетворит., требует ремонта;
- жарочный, духовой шкаф - 1 шт; удовлетворит., требует ремонта;

17. Соблюдении ТБ на пищеблоке, наличие:

-инструкции \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ ТБ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ имеются \_\_\_\_\_,

-заземление электроприборов: \_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_

-резиновые коврики на полу у электроприборов и электрооборудования \_\_\_\_\_ имеются

- маркировка номинального напряжения на розетках и выключателях \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ нанесена \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
-наличие \_\_\_\_\_ светильников \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ герметично \_\_\_\_\_ закрытыми  
плафонами \_\_\_\_\_ имеются \_\_\_\_\_,

- аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств \_\_\_\_\_

-спецодежда (наличие, комплектность), \_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_ 3

комплекта \_\_\_\_\_

18. Результаты проверки прохождения медосмотра работниками  
пищеблока \_\_\_\_\_ своевременно \_\_\_\_\_

19. Результаты ежедневного осмотра работников кухни медицинским работником  
\_\_\_\_\_ своевременно \_\_\_\_\_

20. Порядок организации подвоза продуктов (когда, кем, на каком транспорте, одежда поставляющих лиц, прохождение ими медосмотра, паспорт на ТС, периодичность поставок и др.) ::

автотранспортом поставщика, один раз в неделю

**21. Выполнение санитарно-гигиенического режима** (наличие моющих и дезинфекционных средств, наличие инструкций по мытью яиц, посуды, графиков генеральной уборки):

Общее состояние пищеблока \_\_\_\_\_ хорошее, график генеральных уборок имеется \_\_\_\_\_

**22. Результаты проверки технологии приготовления блюд.**

бракераж ежедневно

**23. Объем выданных блюд в соответствии с технологическими картами** \_\_\_\_\_ соответствует \_\_\_\_\_

**24. Выполнение маркировки столов, посуды, инвентаря, ножей, досок для приготовления пищевых блюд на кухне** \_\_\_\_\_

нанесена \_\_\_\_\_

**25. Обслуживание обучающихся в обеденном зале:**

для всех учащихся накрывают работники пищеблока \_\_\_\_\_

**26. Организация питьевого режима** : питьевой фонтанчик \_\_\_\_\_

**27. Владение правилами культуры питания**

\_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_

**28. Выполнение технологии мытья посуды, инвентаря**

\_\_\_\_\_ выполняется «Сорти» \_\_\_\_\_

**29. Осуществление контроля администрации за организацией питания**

\_\_\_\_\_ спланирован, Справки административного контроля, родительского контроля, совещания при директоре, УС , общешкольные родительские собрания \_\_\_\_\_

**30. Реализация в учреждении программ, курсов, модулей программ о здоровом питании**

\_\_\_\_\_ 1-4 классы «Разговор о правильном питании» \_\_\_\_\_

**31. Наличие нормативной базы (положения, приказы)**

\_\_\_\_\_ сформирована, приказы издаются своевременно \_\_\_\_\_

---

---

**32.Обеспечение молоком обучающихся начальных классов**

\_\_\_\_\_ в условиях столовой

**33. Организация просветительской работы:**

\_\_\_кл.часы, родительские собрания, анкетирования родителей, учащихся, 2р.в год, наглядная агитация имеется

**Выводы, предложения:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Подписи членов комиссии:**

\_\_\_\_\_ **Уварова В.В.**, консультант управления образования;

\_\_\_\_\_ **Позднышева В.Ф.**, заведующий дошкольно – школьным отделением  
детской поликлиники № 1 г. Балашова;

\_\_\_\_\_ **Аблизина Л.Ф.**,заведующий дошкольно – школьным отделением  
детской поликлиники № 2 г. Балашова;

,член родительского комитета МОУ

\_\_\_\_\_  
директор МОУ \_\_\_\_\_