

Акт  
о результатах выездной проверки организации горячего питания  
обучающихся

« 21 » января 2021 года

Проверяющим Морозов Н.В.  
главным специалистом департамента  
(Ф.И.О., должность) образования

В присутствии директора МБОУ, Школа - интернат  
№ 1 г.о. Самара (Н.И. Мирской)

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

проведена выездная проверка организации горячего питания  
обучающихся МБОУ, Школа - интернат № 1  
г.о. Самара  
(наименование общеобразовательного учреждения)

Направление проверки: организация горячего питания обучающихся:

1. Организатор питания:

- // -

2. Договор на организацию питания учащихся:

// - //

3. Приказы об организации питания:

Приказ. О назначении отв. лица орг. по  
питанию от 12.08.20г.  
Приказ. О создании рабочей комиссии от 28.08.20г.  
(копия прилагается)

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:

Приложено 10-е меню (10 дней) прилагается.



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

*В наличии, в соответствии с требованиями.*

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

*В наличии, в соответствии с требованиями.*

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

*В наличии, в соответствии с требованиями.*

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

*В наличии, в соответствии с требованиями.*

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

*В наличии, в соответствии с требованиями.*

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

*Санитарное состояние столовой и пищеблока хорошее. Эстетич. оформление присутствует.*

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

*Мат. - техн. оснащение пищеблока оборудованием и инвентарь в достаточном кол-ве, исправное, состояние посуды - чисто, промышленной, остаточный срок. Необходимое оборудование (т.е. стиральная)*



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:

*Условие хранения товаров, товарного соседства  
и сроки реализации соблюдены. Наличие товар-  
ных ярлыков.*

13. Организация работы буфета:

*Не организован.*

14. Количество учащихся, получающих бесплатное питание:

по списку 117 чел.

на день проверки 156 чел.

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

по списку —

на день проверки —

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

по списку 117 чел.

на день проверки 156 чел.

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

*Организован график посещения столовой,  
осуществляется дежурство воспитателей.*



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

- 1) В помещении находится 2 (два) дезинфектора.
- 2) Трафик помещения отключен.
- 3) Обработка рук всеми сотрудниками.
- 4) Работники пищеблока аккредитованы (каждый по отдельности).

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

В наличии на 4 (четыре) сотрудников пищеблока мед. книжки. Все сотрудники прошли медицинские осмотры в установленном порядке.

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

Дезинфекция - по мере загрязнения помещений.  
Дезинсекция, дератизация - ежемесячно.

21. Выводы и рекомендации:

Устранить замечания к посуде.  
Необходимо поужинать на кухне.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего:

*Морозова М.В.*

(ФИО)

(подпись)

С актом ознакомлен: *директор Н.И. Меркулов* (подпись)

С выводами, содержащимися в акте, согласен/не согласен (ненужное зачеркнуть): *директор Каргаева Т.А.* (подпись)