

**Акт
внеплановой проверки
«Организация работы по организации питания»
в МБУ _____**

г.о. Тольятти

«14» марта 2021

В _____ соответствии _____ с _____ приказом _____ департамента _____ образования _____

в присутствии руководителя образовательного учреждения _____

комиссией в составе:

_____ Лаврова Е. Е. - зам. руководителя ДО

проведена внеплановая проверка.

В ходе проведения проверки установлено следующее:

№	Вопросы проверки	Экспертная оценка деятельности ОУ			Примечание
		Полностью соответствует норме (имеется)	Частично соответствует норме (имеется не в полном объеме)	Не соответствует норме (отсутствует)	
1.	<p>Соответствие деятельности образовательного учреждения требованиям СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ, ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ"</p> <p>Наличие документации, соответствующей нормативным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аналитического материала по итогам контроля за: <ul style="list-style-type: none"> • организацией работы с персоналом и обучением детей по формированию здорового образа жизни; • режимом и питанием обучающихся; • санитарно-гигиеническим состоянием и содержанием территории помещений ОУ; • соблюдением правил личной гигиены обучающихся и персоналом; • наличием профилактических и санитарно-эпидемиологических мероприятий; • наличием профилактической и текущей дезинфекции; - копии санитарно-эпидемиологических материалов. 	<p>отв - Бессонов И. И.</p> <p>соотв</p> <p>ру средства и Аска-Клар</p> <p>работники сан. маэки,</p> <p>перчатки</p>			
2.	<p>Соблюдение санитарных требований к организации питания обучающихся</p> <p>Наличие документации, регламентирующей организацию питания детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приказы по организации питания в ОУ; - карты контроля соблюдения натуральных норм питания; - примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем ОУ; - карты учета качества; - переписки с поставщиками; - журналы учета скоропортящихся пищевых продуктов; - журналы учета остатков готовой кулинарной продукции; - журналы браковки поступающего 	<p>соотв</p> <p>соотв</p> <p>соотв</p>			

продовольственного сырья и пищевых продуктов; - журналы витаминизации 3-х и сладких блюд; - документация, подтверждающая качество и безопасность продуктов питания.	сооб			
Соблюдение требований к организации приема пищи воспитанников: - соблюдение режима питания обучающихся; - подготовка обучающихся к приему пищи; - сервировка стола; - наличие ежедневного меню; - организация питьевого режима	сооб			
Соблюдение требований к приготовлению пищи воспитанников: - наличие технологических карт приготовления пищи; - соблюдение технологии приготовления блюд, норм времени, выхода блюд; - отпуски порционирование готовых блюд на группы; - составление меню хозяйства; - работа санитарной комиссии; - соблюдение санитарно-производственных и подсобных объектов, использование кухонного инвентаря по назначению.	в основном сооб сооб, после камер извещения			

ВЫВОДЫ

Проверка проведена комиссией с проверкой -
 № 03. Загл - ТОО ЗПТ "ШПТ" -
 не выявлено

РЕКОМЕНДАЦИИ

использовать и соблюдать все
 в обязательном порядке

Акт составлен на _____ страницах в 2-х экземплярах

Члены комиссии: Лавров Е. Е. - Сал

С результатами проверки ознакомлен, экземпляр акта получил
 [Подпись] директор МБОУ "Лицей № 1"

(Подпись руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, подпись)

Дата ознакомления
 « 12 » _____ 2021