

Акт  
проверки организации питания обучающихся в  
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя  
общеобразовательная школа №5» ул. Свердлова, 1 Б

от 14 октября 2020 г.

г. Югорск

Комиссия в составе Ж.И. Бобровские, О.Н. Новикова, О.М. Хандурда,  
Я.В. Басуркина

провела проверку организации питания обучающихся в образовательной организации

В результате проверки установлено:

1. Перспективное меню, разработанное с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (дошкольные, общеобразовательные организации) и согласованного с Роспотребнадзором (общеобразовательные организации) (имеется/ не имеется/ иное) \_\_\_\_\_
2. Ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательной организации (имеется/ не имеется) имеется
3. Соответствие утвержденного перспективного меню фактическому питанию (соответствует/не соответствует) соответствует
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока (удовлетворительное/ неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
5. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/ не ведется/ иное) ведется в соответствии с требованиями СанПиНа
6. Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов (декларация о соответствии, сертификат соответствия (при наличии), документы, подтверждающие ветеринарную экспертизу - сырьё) (имеются/ отсутствуют/иное) имеются
7. Качество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует норме/иное) соответствует
8. Ведомости питания классных руководителей (ведутся/ не ведутся/иное) ведутся

9. График работы столовой (имеется/ не имеется; соблюдается/ не соблюдается, иное) имеется

10. График питания обучающихся (имеется/ не имеется; соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается

11. Оборудование столовой образовательной организации (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) удовлетворительном состоянии

12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное: ведется/не ведется журнал учета температурного режима холодильников) соблюдается

13. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/ не соответствует норме/иное) соответствует

14. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) имеются / правила хранения соблюдаются

15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается

В результате проверки установлено:

Установлено, что организованная питание обучающихся в МБОУ «Совхоз» соответствует пунктам акта проверки

Подписи членов комиссии:  
[Подпись] / О.И. Желудова  
[Подпись] / О.И. Новикова  
[Подпись] / Р.В. Власова  
[Подпись] / Ж.И. Бобровская

Чек-лист по соблюдению требований санитарно-эпидемиологических правил  
 СП 3.1/2.4.3598-20 в части организации питания  
 в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» ул. Свердлова, 1 Б  
 Дата проведения контроля 14.10.2020

Установленное требование	Отметка о соответствии (1 –соответствует, 0 - не соответствует)
Наличие дезинфицирующих средств для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи	1
Обеспечение принципов максимального разделения потоков обучающихся при входе и выходе из обеденного зала	1
Наличие выделенных зон в обеденном зале для отдельных классов, достаточность посадочных мест	1
Наличие оборудования для обеззараживания воздуха в зале для приема пищи. Проведение обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха (журнал)	1
Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению	1
Обеспечение мытья посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.	1
График проведения обработки помещений и контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств и обеззараживания воздуха в обеденном зале	1
Проветривание помещений обеденного зала в соответствии с установленным графиком образовательного процесса и режимом работы образовательной организации, сквозное проветривание помещений проводится в отсутствие детей	1

Подписи членов комиссии учреждения

*В.М. Колесников*  
*У.В. Бегтурская*

*Н.И. Бобровская*

*О.П. Новикова*

Подпись руководителя образовательного

*Башкин, Валентин Николаевич*