

АКТ от «13» октября 2022г.

Проверки качества оказания услуг по организации питания обучающихся МБОУ Тамбарской ООШ

Комиссия в составе Солова В.Т. - повар, Дудина Е.В. - кладовщик
Шведов Т.И. - зам. директора по БПТ, Кош Н.Т. - родители
 Ф.И.О. руководителя ОУ Марьяшинова Е.В.
 Ф.И.О. ответственного по питанию Кайгородова Н.В.

Фотосъемка осуществлялась / не осуществлялась
 Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается
 Время проведения контрольных мероприятий 11.00

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество классов	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
9	51	48	48	

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:		Фактическое присутствие детей	
Заявлено на питание всего (порций):		Фактическое присутствие детей	
Завтрак	41	Завтрак	41
Обед	11	Обед	
Отсутствует детей всего: 3			
В том числе:			
- по болезни	3		
- по заявлениям родителей			
- без подтверждения			

В ходе проверки выявлено:

1. АНАЛИЗ МЕНЮ

- 1.1. Наличие типового меню: в наличии/ отсутствует
 1.2. Оформление ежедневного меню оформлено/не оформлено
 1.3. Соответствие ежедневного и типового меню соответствует/не соответствует соответствует

2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ

- 2.1. Органолептические показатели в норме
 2.2. Хранение суточной пробы в полном объеме/не в полном объеме
 2.3. Бракеражный журнал сырой продукции оформлен/не оформлен
 2.4. Бракеражный журнал готовой продукции оформлен/не оформлен
 2.5. Технологические карты в наличии/отсутствуют ТТК в наличии

3. Организация питания

- 3.1. Режим работы пищеблока: с 9.00 до 15.00
 3.2. Организация мытья рук организовано/не организовано
 3.3. Организация питьевого режима детей, организовано/не организовано
 3.4. Контрольный завес готовых блюд (Контрольный завес производится 5-ти и 10-ти порций) завтрак 1-4 класс

Вид продуктов питания	Норма выхода согласно меню (шт./гр.)	Фактический выход (шт./гр.)	Примечания
Баточек масляной	1-90 гр.	2 200 гр.	вкус, цвет, температура
Тис оварики а масляной	150 гр.		блюда соответствуют нормам
Хлеб	25 гр.	25 гр.	крошек +
Сыр в упаковке	17 гр.	17 гр.	упакованная целостная

Срок	200	200	Всего, армян
дружественный			соответствует
			нормам

4. САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕБЛОКА

- 4.1. Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды в наличии/отсутствует
- 4.2. Журнал «Здоровья» ведется
- 4.3. Санитарное состояние пищеблока-производственных складских помещений, обеденного зала, соблюдение поточного производства при приготовлении пищи) удовлетворительное/неудовлетворительное
- 4.4. Наличие торгово - технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет, и что находится в неисправном состоянии) в наличии/отсутствует, в исправном состоянии
- 4.5. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка и хранение обеспечены/не обеспечены промаркированы
- 4.6. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами обеспечены/не обеспечены
- 4.7. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется/не ведется
- 4.8. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц в наличии/отсутствует
- 4.9. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения упорядочено/не упорядочено Део-Мор, Миле "Канье" + инсектициды
- 4.10. Хранение и обработка ветоши упорядочено/не упорядочено, закрывающийся контейнер
- 4.11. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено/не упорядочено, промаркировано/не промаркировано

5. ВЫВОДЫ КОМИССИИ:

Меню и приготовленная пища соответствует
требованиям, соответствующие пищеблоку и
обеденного зала - удовлетворительные.
Отсутствие шума для уч-ся и родителей.

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения:

Ткачакова С. В. - КУ
Швецова Т. И. - Швей
Рогова Н. В. - Кай

Подписи членов комиссии:

Солова В. П. - Швей
Дурдан С. И. - Швей
Рож Н. П. - Швей