

Проверки качества оказания услуг по организации питания обучающихся МБОУ Тамбарской ООШ

Комиссия в составе Семцова В.П. - повар, Дуркина Е.Н. - кладовщик
Швецов Г.И. - зам. дир. по б/д, Шведова А.И. - родитель
 Ф.И.О. руководителя ОУ Табарбардина 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 10.15

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество классов	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
9	48	44	44	

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:	48		
Заявлено на питание всего (порций):	44	Фактическое присутствие детей	44
Завтрак	44	Завтрак	44
Обед	6	Обед	6
Отсутствует детей всего:	4		
В том числе:			
- по болезни	4		
- 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 Бутылки, вода
- 3.4. Контрольный завес готовых блюд (Контрольный завес производится 5-ти и 10-ти порций) завесок 1-4

Вид продуктов питания	Норма выхода согласно меню (шт./гр.)	Фактический выход (шт./гр.)	Примечания
Булочки	90	7 240	Запах, цвет, вкус, тесто - нормальное
Пирог с маслом	150		небольшая порция
Сыр творог	200	200	соответствует
Хлеб пшенич.	20	20	нормаль
Хлеб ржан.	20	20	Хлеб пропечен
Маршмелу из моркови	60	60	Соответствует органолептич. характеристикам блюда

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 и 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 Ми М, Кемил, инатриксид
- 4.10. Хранение и обработка ветоши упорядочено/не упорядочено закрытый контейнер
- 4.11. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено/не упорядочено, промаркировано/не промаркировано в специальном помещении

5. ВЫВОДЫ КОМИССИИ:

Меню соответствует календарю питания,
«Мор-Май 3024», блюда «приготовлены
в соответствии ТК, состояние пищеблока
и обеденного зала - удовлетворительное

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения:

Шевцова И.И.
Колесникова Н.В.

Подписи членов комиссии:

Соловьева И.И.
Душина Е.И.
Шевцова И.И.