

АКТ от « 23 » мая 2024 г.

Проверки качества оказания услуг по организации питания обучающихся МБОУ Тамбарской ООШ

Комиссия в составе Соловьева В.П. - повар, Дудина Е.Н. - кладовщик,
Швецов Т.И. - зам. дир. по Б.О.П., Масанова А.В. - родитель
Ф.И.О. руководителя ОУ Тарабанова Е.В.
Ф.И.О. ответственного по питанию Кайгородова Н.В.

Тип пищеблока: столовая.

Фотосъемка осуществлялась / не осуществлялась

Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается

Время проведения контрольных мероприятий 10.20

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп (классов)	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
<u>9</u>	<u>48</u>	<u>44</u>	<u>44</u>	

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:	<u>48</u>		
Заявлено на питание всего (порций):	<u>44</u>	Фактическое присутствие детей	<u>44</u>
Завтрак	<u>44</u>	Завтрак	<u>44</u>
Обед	<u>6</u>	Обед	<u>6.</u>
Отсутствует детей всего:	<u>4</u>		
В том числе:			
- по болезни	<u>4</u>		
- по заявлениям родителей	<u>-</u>		
- без подтверждения	<u>-</u>		

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

2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПИЩЕБЛОК ПРОДУКЦИИ

2.1. Комиссионная приёмка поступающей готовой продукции и сырья (Кто осуществляет) ответственный по питанию

2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) в наличии/отсутствует в наличии

2.3. Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации) соответствует/не соответствует

2.4. Органолептические показатели в норме

в норме

2.5. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания: не наблюдается

2.6. Хранение суточной пробы в полном объеме/не в полном объеме

в полном объеме

2.7. Бракеражный журнал сырой продукции оформлен/не оформлен

оформлен

2.8. Бракеражный журнал готовой продукции оформлен/не оформлен

оформлен

2.9. Технологические карты в наличии/отсутствуют

в наличии

3. Организация питания

3.1. Режим работы пищеблока: с 9⁰⁰ до 15⁰⁰

3.2. График обслуживания с 9⁰⁰ до 15⁰⁰

(наличие графика питания обучающихся) в наличии/отсутствует

3.3. Организация мытья рук организовано/не организовано

3.4. Контрольный завес готовых блюд (Контрольный завес производится 5-ти и 10-ти порций)

Вид продуктов питания	Норма выхода согласно меню (шт./гр.)	Фактический выход (шт./гр.)	Примечания
Рис отварной с маслом	150	1 240	Запах, вкус, цвет, температура подачи соответствует нормам.
Рыба запеченная с соевым соусом	90		
Компот из кураги	200	200	Хлеб протерт, соответствует
Апельсин	150	150	органолептические
Хлеб пшн.	20	20	характеристикам
Хлеб ржаной	20	20	блюда.

4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Количество сотрудников пищеблока:

Всего	Зав. производством	Поварской состав	Обслуживающий персонал
2		1	1

4.2. Наличие вакансий: —

4.3. Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока (наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума) в наличии/отсутствует

4.4. Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды в наличии/отсутствует

4.5. Журнал «Здоровья» в наличии

5. САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕБЛОКА

5.1. Санитарное состояние пищеблока-производственных складских помещений, обеденного зала, соблюдение поточного производства при приготовлении пищи) удовлетворительное/неудовлетворительное

удовлетворительное

5.2. Наличие торгового - технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет, и что находится в неисправном состоянии) в наличии/отсутствует, в исправном состоянии

в наличии, в исправном состоянии

5.3. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка и хранение обеспечены/не обеспечены

обеспечены

5.4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами обеспечены/не обеспечены

5.5. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется/не ведется

5.6. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц в наличии/отсутствует

5.7. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения упорядочено/не упорядочено

5.8. Хранение и обработка ветоши упорядочено/не упорядочено

5.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено/не упорядочено, промаркировано/не промаркировано

5.10. Наличие весового оборудования в наличии/отсутствует, в исправном состоянии в наличии, в исправном сост.

5.11. Производилась поверка весового оборудования нет/да

6. ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

6.1. Приказ образовательного учреждения об организации питания детей № 151 от 01.09.2023

6.2. Приказ о назначении ответственного за организацию питания детей № 151 от 01.09.2023

6.3. Наличие дополнительных приказов Пр. № 141а от 01.09.2021, О родительском комитете и питании

7. РАБОТА КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания (бракеражная) № 151 от 01.09.2023

7.2. План работы общественной комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания в наличии

7.2.1. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) в наличии/отсутствуют

7.3. Наличие информационного стенда для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей в наличии

7.4. Проводимые мероприятия по привлечению с родительской общественности к контролю за качеством организации питания детей (перечислить мероприятия)

7.6. Какая работа проводится среди обучающихся по вопросам здорового питания, гигиене приема пищи и т.д. профилактические беседы, тренинги.

8. Медицинское обслуживание.

8.1. Заключение договора с поликлиникой заключен/не заключен № _____ от _____
№ поликлиники _____ лицензия оформлена/не оформлена № _____ от _____

8.2. Наличие аптечки в наличии/отсутствует

8.3. Соответствие содержимого аптечки утвержденному перечню соответствует/не соответствует

9. Организация питьевого режима детей.

9.1. Организовано/не организовано организовано

10. ВЫВОДЫ КОМИССИИ:

10.1.

Меню соответствует календарю питания, блюда
приготовлены в соответствии с П.П.К., составление
ужиного и обеденного зала - удовлетворительное.

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения:

Тарабанова Е. В. *ТТ*
Швицов Т. Г. *ШШ*
Кайгородова Н. В. *КК*

Подписи членов комиссии:

Самова В. П. *С*
Ягодина Е. А. *ЯЯ*
Масалова А. В. *ММ*