

Проверки качества оказания услуг по организации питания обучающихся

Номер, адрес учреждения МКОУ «СШ №5 ул. Гурьевская, 53»
 Комиссия в составе метод. 40 - Ибрагимов М.Х. - председ. комиссии
мет. 40 - Аминов З.Т. - 2 ч. комис. мет. - Ибрагимова З.М. - 2 ч. комис.
 Ф.И.О. руководителя ОУ Алиева Н.Р.
 Ф.И.О. ответственного по питанию зам. по УВР/м. - Аминов Н.Т.
 Предприятие питания обслуживающее ОУ МБУ «Промжилстройторг»
 Фотосъемка осуществлялась / не осуществлялась _____
 Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается
 Время проведения контрольных мероприятий 8:30 - 10:00
 В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп (классов)	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
<u>15</u>	<u>466</u>	<u>1-сч. = 207</u>	<u>207</u>	

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу: <u>466</u>	
Заявлено на питание всего (порций): <u>207</u>	Фактическое присутствие детей
Отсутствует детей всего:	
В том числе:	
- по болезни	
- по заявлениям родителей	
- без подтверждения	

В ходе проверки выявлено:

1. АНАЛИЗ МЕНЮ

- Наличие типового меню: имеется
- Оформление ежедневного меню не оформлено
- Соответствие ежедневного и типового меню _____
- Наличие ассортимента и прейскуранта на буфетную продукцию (наличие печати, даты, подписи ответственного лица) нет санитарно-гигиенических документов

2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПИЩЕБЛОК ПРОДУКЦИИ

- Комиссионная приёмка поступающей готовой продукции и сырья (Кто осуществляет?) повар
- Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) _____
- Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации) на маркированные продукты нет накладных
есть сертификаты качества
- Органолептические показатели в норме
- Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостатки продуктов питания: _____

- 2.6. Хранение суточной пробы имеется в соответствии с требованиями СанПиН
- 2.7. Бракеражный журнал сырой продукции ведется
- 2.8. Бракеражный журнал готовой продукции и ведется
- 2.9. Технологические карты имеются
- 2.10. Государственный договор на право организации питания с предприятием питания МБУ «Промжилстройторг»

3. Организация питания

- 3.1. Режим работы пищеблока: с 8⁰⁰ до 17⁰⁰
- 3.2. График обслуживания с 9⁰⁰ до 15⁰⁰
(наличие графика питания обучающихся) имеется
- 3.3. Организация мытья рук индивидуальные ватжные салфетки
- 3.4. Контрольный завес готовых блюд (Контрольный завес производится 5-ти и 10-ти порций)

Вид продуктов питания	Норма выхода согласно меню	Фактический выход (шт./гр.)	Примечания
<u>рис</u>			
<u>мясо кур</u>			
<u>м. свиное</u>			
<u>м. раба</u>			
<u>картофель</u>			
<u>макуха</u>			
<u>масло сливочное</u>			
<u>гарошек</u>			
<u>сахар</u>			
<u>яйца</u>			

4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Количество сотрудников пищеблока:

Всего	Зав. производством	Поварской состав	Обслуживающий персонал
<u>3</u>		<u>1</u>	<u>2</u>

- 4.2. Наличие вакансий: —
- 4.3. Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока (наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума) мед. осматриваются, в наличии медицинские книжки
- 4.4. Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды имеется в двух экземплярах
- 4.5. Контрольный журнал ОУ есть

3. САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕБЛОКА

- 5.1. Санитарное состояние пищеблока-производственных складских помещений, обеденного зала, соблюдение поточного производства при приготовлении пищи) удовлетворительно
- 5.2. Наличие торгово- технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет, и что находится в неисправном состоянии) в пищеблоке нет, в холодильнике недостаточное количество
- 5.3. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка и хранение недостаточно разделочных досок и ножей
- 5.4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами недостаточно тарелок для 2-х банок
- 5.5. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется
- 5.6. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно- гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц имеется
- 5.7. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения в достаточном количестве
- 5.8. Хранение и обработка ветоши имеется, обрабатывается в 5% хлорке и замораживается
- 5.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) имеется и хранится в отдельном помещении
- 5.10. Наличие весового оборудования имеется
- 5.11. Производилась поверка весового оборудования нет

6. ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

- 6.1. Приказ образовательного учреждения об организации питания детей № 70 от 30.08.23
- 6.2. Приказ о назначении ответственного за организацию питания детей № 69 от 30.08.23
- 6.3. Наличие дополнительных приказов Приказ № 73 от 30.08.23 "О введении режима "Квирона" Приказ № 70 от 30.08.23 "О создании ИК Советского Приказ № 112 от 10.10.2023 "О создании Комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся"

7. РАБОТА КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 7.1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания (бракеражная) № от 30.08.23
- 7.2. План работы общественной комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания имеется
- 7.2.1. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) имеются с 01.09.2023
- 7.3. Наличие информационного стенда для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей имеется
- 7.4. Проводимые мероприятия по привлечению с родительской общественности к контролю за качеством организации питания детей (перечислить мероприятия) проводятся с ответственными классами
- 7.6. Какая работа проводится среди обучающихся по вопросам здорового питания, гигиене приема пищи и т.д. классные часы, уроки - е организации, беседа класс. родителями

№ поликлиники 1 лицензия оформлена/не оформлена № _____ от _____
8.2. Наличие аптечки в наличии/отсутствует имеется
8.3. Соответствие содержимого аптечки утвержденному перечню соответствует

9. Организация питьевого режима детей.

9.1. индивидуально - бутылки с водой
по 4 шт.

10. ВЫВОДЫ КОМИССИИ:

10.1. По результатам осмотра в столовой
С.О. Санитарное состояние
в целом удовлетворительно.
Нарезка хлеба - 4 право-
бная ручная нарезка и имеет
и соответствующее помещение
весь инвентарь, тарелки
и посуда чистая, мытая
в дезинфекционной ванне
и высушена, имеют санитарный
книжки.

10.2. Рекомендации В пищеблоке необходимо
дополнительно приобрести
тарелки для 2-х банок
защитных перчаток
для нарезки хлеба
как мера профилактики
инфекции.
В пищеблоке для старшей
хозяйки и санитарки
прививать детям прививку
по полиомиелиту за счет
бюджета учреждения
Уполномоченный должен
на поставленную продукцию

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения: директор - Иванова И.И. - ССС
зам. дир. - Андреева Н.И.
мед. ред. - Михайлова З.С.
повар - Сараваева И.И.

Подписи членов комиссии: пред. комис. - Михайлов И.И.

Копия акта получена наруки: директор - СССР