Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№в МБОУ СОШ 16
« O5» maprice 20 21 r.
Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: Себидовой Вероники индрамента
and the second s
проведена проверка организации питания в ОО <i>МБОУ СОШ й</i> 16
основание проведения проверки консерсию организации порежено питания
Цель проверки: осуществление контроля за:
-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предва-
рительным заказом;
-соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и при-
мерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного ме-
ню – обоснованности проведенных замен);
-качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
-санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
-соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
-организацией приема пищи обучающимися;

-соблюдением графика работы столовой;

-работой буфета.

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие нор-	Срок устранения выявленных наруше- ний	Ответственный за устранение нару- шения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			All control of the
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	+		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+		
3.2:	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)			-
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока Соответствие требований по внешнему виду сотрудников пищеблока	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, ка-	uenerae	10.03 21.	Kypaneta.

	чества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+	1	
5	Организация приема пищи	7	Committee to be a made	Call district the same
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	.4		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов			
6	Соблюдение графика работы столовой	+		1 1000000000000000000000000000000000000
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного к приему пищи в соответствии с графиком	+		
7	Работа буфета	-	1-111	-
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции	_		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	-	mediane of 5	
7.3.	Наличие оформленных ценников	-	1 11 1 1 1 1 1	
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	~		1.510

Прина	e aumallee	удовий ворит	0.1840.
- July agree	y ourmen	W Saver Carrette	enonia
			11 22
Предложения			
			1 1 1 1 1 1
	1		
-1-2			m I i
Члены комиссии: Свидова	Вероника	Augherbrea	Borgh
			-

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№в МБОУ СОШ 16
«12 » месярт 20 21 г. Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: Ванино Онега Внадинизовна (поднетем) общеностичения 2. Б'кишеса
проведена проверка организации питания в ОО м 504 м 16 сом
основание проведения проверки понтрань организации годению неет-г
Цель проверки: осуществление контроля за:
-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предва-

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- ✓ -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- ✓-соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- ✓ -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;
 - -работой буфета.

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нару- шения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		M - 1 - 10 100
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	+		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+	*	
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	4		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пище- блока Соответствие требований по внешнему виду сотруд- ников пищеблока	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, ка-	CRALES	7-10 gneco	Курбановой

5.	качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		1
	Организация приема пищи			Can are a sure of a car
1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток			
2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	+	- 10	
	Соблюдение графика работы столовой	+	514.5.	
1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
2.	Своевременная подготовка обеденного к приему пищи в соответствии с графиком	+		1,13
	Работа буфета			
1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции			
2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
3.	Наличие оформленных ценников	4		
4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			
	котмета, макорон, изовле кантот с/9, ощим сол, теметероготурнае речение замечения в висе спелен Предложения	roses Boe	bryc re bryc re delle apelina x	enparberir, pe comere comerment
	Члены комиссии: Волеенно Ольга Вл Гел - В 918 097 36 06	εαφιμιμ	говна	Buffs

+

чества мытья)

Качество проведения уборок, наличие уборочного

4.5.

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ B MБОУ СОШ 16	
«17» 03 2021 г.	
Комиссией по контролю за организацией и шойкова Оксала повала	качеством питания, в составе:
yonapersoa Beporacto	Вистемеровно
. 7 *	
проведена проверка организации питания в ОО	
основание проведения проверки Котемрово ор	apresagen apares murapes
Цель проверки: осуществление контроля за:	2 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -
-целевым использованием продуктов питания и готовой	й продукции в соответствии с предва-
рительным заказом;	
-соответствием фактически выдаваемых блюд утвержде	енному меню на текущий день и при-
мерному меню (при замене блюд примерного меню в м	The state of the s
ню – обоснованности проведенных замен):	1.6

- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;
- -работой буфета.

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие нор-	Срок устранения выявленных наруше- ний	Ответственный за устранение нару- шения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	1 199 87		Vision Title
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родите- лей месте. Наличие оформленного стенда по органи- зации питания в столовой	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	+		
3	Качество готовой продукции	+		
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+	1 -11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-1	
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пище- блока Соответствие требований по внешнему виду сотруд- ников пищеблока	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, ка-	ellenter.	1 wealy	Kendafiatas

Toperora Cmarakan

	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	+		-05	
. •	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов				
	Соблюдение графика работы столовой	+	*		
	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		Rena	
	Своевременная подготовка обеденного к приему пищи в соответствии с графиком	+		2	
	Работа буфета			7	
•	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции				
	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	-	And the second		
	Наличие оформленных ценников				
	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены				
	Орожизации питан	uce y	ransani Dobrem	ворига	10/4
	Opakeyayan numan	ule y	ob rem	ворига	10/4
	Oposkeyayen numan	ele y	pob rem	bopura	10/10
	Предложения	ule y	ob ren	ворига	w
		ele y	pobrem	ворига	40,46
		ule y	pob rem	bopura	40/46
		ele y	pobren	ворига	40,46
		ele g	pobren	bopura	10/40
	Предложения		abbar	bojura G	10/40
	Предложения Члены комиссии: <i>Чивштова Опсана</i>		adbar	bojura G	LOFE BY
	Предложения Члены комиссии: <i>Чивштова Опсана</i>	Uba	adbar	bojura G	LOFE PH

+

7

чества мытья)

Организация приема пищи

инвентаря

Качество проведения уборок, наличие уборочного

4.5.

5