

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ _____ в МБОУ СОШ 16

« 05 » марта 2021 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Сивидовой Вероники Андреевны

проведена проверка организации питания в ОО МБОУ СОШ № 16
основание проведения проверки контроль организации питания

Цель проверки: осуществление контроля за:

- 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 нарушения
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	+		
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-	имеются сколы	10.03.21.	Курбанова ЗМ.

	чества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи	+		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов			
6	Соблюдение графика работы столовой	+		
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	-		
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции	-		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	-		
7.3.	Наличие оформленных ценников	-		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	-		

Выводы

Состояние кухни, соблюдение санитарных норм, организация питания удовлетворительна

Предложения

Члены комиссии:

Свиридова Вероника Андреевна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ _____ в МБОУ СОШ 16

« 12 » марта 20 21 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Василько Ольга Владимировна (родитель
обучающегося 2.5 класса)

проведена проверка организации питания в ОО МБОУ СОШ 16
основание проведения проверки контроль организации пищевого конт-ля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- 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 нарушения
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	+		
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-	<u>используются скатерти</u>	<u>7-10 дней</u>	<u>Курбанов</u>

	чества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	+		
6	Соблюдение графика работы столовой	+		
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	—		
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции	—		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	—		
7.3.	Наличие оформленных ценников	—		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	—		

Выводы

Организация питания соответствует требованиям. Соблюдаетсяменная гигиена сотрудников пищеблока. Сда вкусовые: котлеты, манголок, урание с овсяной заправкой, кашкот с/ф, оурип сал., хлеб. Все вкуское температурное режиме соблюден. Имеются замечания в виде скелов на тарелках, откусившие салюеток на столе.

Предложения

Члены комиссии:

Волженко Ольга Владимировна
Тел - 8 918 094 36 06

Волженко Ольга Владимировна

Волженко

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания

№ _____ в МБОУ СОШ 16

« 17 » 03 20 21 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Губикова Оксана Ивановна
Цонайкова Вероника Владимировна

проведена проверка организации питания в ОО МБОУ СОШ № 16
основание проведения проверки контроль организации питания
Цель проверки: осуществление контроля за:

- 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 нарушения
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	+		
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-	есть сколы Есть на краях стаканов	1 месяц	Губикова О.И.

	чества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи	+		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов			
6	Соблюдение графика работы столовой	+		
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	—		
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции	—		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	—		
7.3.	Наличие оформленных ценников	—		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	—		

Выводы

Стол не накрыт, но стаканы
Организация питания удовлетворительная

Предложения

Члены комиссии:

Чибирова Оксана Павловна
Цыганкова Вероника Владимировна