

ГБОУ 49 № 6/2023

АКТ

проверки выдачи готовой продукции

Дата проверки: 13.12.2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе (указать ФИО и должность)

Лебедева С. П. - зам директора по ВР
Андреева К. Д. - организатор по питанию в ОУ
Толовников И. В., Билыкин С. П., Веринский А. А., Виткевичева Н. А.
Швецова А. А. - секретаря

проверили правильность выдачи готовой продукции

Завтрак

Рацион питания	Соответствие примерному меню	Соответствие натуральных норм питания	Примечания
<u>Бутерброд с дт.</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Каша "Царская"</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Коржи, напитки</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Пончик</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Тосты</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	

Данные органолептики

удовлетворительно

Обед

Рацион питания	Соответствие примерному меню	Соответствие натуральных норм питания	Примечания
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Данные органолептики

Контрольный завес

№ п/п	Наименование продукции	Кол-во взвешенных порций (шт)	Полученный результат (г)	Норма на 1 порцию (г)	Отклонение от нормы (г, %)
<u>1</u>	<u>Каша, Царская</u>	<u>3</u>	<u>495г</u>	<u>160г</u>	<u>+15г</u>
<u>2</u>	<u>Коржи, напитки</u>	<u>3</u>	<u>570г</u>	<u>180г</u>	<u>+30г</u>

В ходе проверки

установлено 1 завтрак соответствует количеству и

средствам меню для школьников

2. Организация удовлетворена завтраком (на основе

наблюдений и опроса обучающихся)

3. к выдаче допущено поручки кашми "Чакалеса" и

хлеб. напиток не соответствует по все нормам.

Рекомендовано: указанным в меню

Усилить контроль за весом выдаваемой продукции

Члены комиссии:

Головнов И. В. *[подпись]*
Хильман Е. Т. *[подпись]*
млад. сестра Швецова А. А. *[подпись]*
Медведев С. Н. *[подпись]*
Андреева Н. Д. *[подпись]*
Симонюк Е. В. *[подпись]*
Стрекавина И. А. *[подпись]*

ГБОУ 49 № 3/2023

АКТ

проверки организации питания

Дата проверки: 19.12.2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе (указать ФИО и должность):

Лебедева С.Н. - зам. директора по ВР
 Андреев К.В. - администратор по питанию в ОУ
 Рыбников М.В., Шибанов С.Т., Верина И.А., Сирожавина Ч.А.
 Шведова А.А. - инспектора

провели плановую проверку организации работы пищеблока.

Цель проверки:

- оценить соответствие зала; - соответствие и удобство
 оформления меню

Входной производственный контроль:

Завтрак

Путырброд с творогом, каша Царская, кофейный
 напиток, Бюшкет, батон

Обед

Салат из свежих овощей с маслом раст., суп из
 овощей с говядиной и сметаной, блинчики рублен
 из птицы, рис припущенный, кисель из плодов и
 ягод свежих, батон, лимон

Контрольный завес:

№ п/п	Наименование продукции	Кол-во взвешенных порций (шт)	Полученный результат (г)	Норма на 1 порцию (г)	Отклонение от нормы (г, %)
1.	Каша Царская	3	495г	160г	+15г
2.	Кофейн. напиток	3	570г	180г	+30г
3.	Суп из свекл. о.ов.	2	150г	200/10/10г	+10г
4.	Блинчики руб. из кур.	2	180г	90г	0г
5.	Рис припущен.	2	305г	150г	+5г

Санитарное состояние пищеблока:

№ п/п	Критерий	Результат проверки	Примечания
1.	Состояние зала приёма пищи (удовл. или неудовл.) - наличие информационного стенда; - оформление зала; - сервировка столов;	удовл.	

	- наличие кассетниц и салфеток на столах - состояние обеденной мебели		
2.	Состояние посуды и приборов для приёма пищи - достаточное количество посуды; - наличие сколов на посуде; - чистота обработки.	удовл.	
3.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	удовл.	
4.	Состояние раковин для мытья рук, наличие моющих средств и сушиателей в обеденном зале	удовл.	
5.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответ.	
6.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	от 5 до 20%	в зависимости от блюда
7.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да	
8.	Проведение бракеража и заполнение соответствующей документации	удовл.	

В ходе проверки

установлено: завтрак соответствует циклическому и ежедневному меню для школьников

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам

2. Общественное питание удовлетворено завтраком (на основе наблюдений и анализа общественного)

3. В выданных документах по качеству продукции Царской и Королевской кухни не соответствует по всем нормам, указанным в меню.

Рекомендовано:

Усилить контроль за всеми выданными продуктами

Члены комиссии:

Тюлькин И. В. [подпись]
Хитин Е. Г. [подпись]
Исеева Иветта Алекс.
Кедрова С. Н. [подпись]
Андреева Н. А. [подпись]
Синатерина Е. В. [подпись]
Сирова-Васина И. А. [подпись]

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.12.23

Инициативная группа, проводившая проверку: Лебедева С.Н., Аугуста К.Д.,
Томович М.В., Шивсан С.Т., Верина А.А., Швецова А.А., Имрахолина М.А.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	

	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Тюлькин И.В.
Хитман С.Г.
сестра Швецова А.А.
Лыбецкая С.М.

Андреева Н.Д.
Стреловина И.А.