

АКТ от « 14 » сентября 2021 г.

Номер, адрес учреждения \_МБОУ Тимирязевская ООШ (Ростовская обл Азовский район  
п Тимирязевский ул Кольцевая 10А\_

Комиссия в составе Добрица С.А. Веринкина В.А.

Ф.И.О. руководителя ОУ \_Сартакова Раиса Владимировна

Ф.И.О. ответственного по питанию \_Агарков Илья Александрович

Предприятие питания обслуживающее ОУ **Индивидуальный предприниматель Черный А В**

Тип пищеблока **сырьевая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная**

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>3 (1,2/4,3)</u>	<u>24</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	

**Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.**

Детей по списочному составу:	<u>24</u>		
Заявлено на питание всего (порций):	<u>20</u>	Фактическое присутствие детей	<u>20</u>
Завтрак		Завтрак	
Завтрак 2	<u>20</u>	Завтрак 2	<u>20</u>
Обед		Обед	
Полдник		Полдник	
Отсутствует детей всего:	<u>4</u>		<u>4</u>
В том числе:			
- по болезни	<u>4</u>		<u>4</u>
-по заявлениям родителей			
- без подтверждения			

**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

1.4. Наличие ассортимента и прейскуранта на буфетную продукцию (наличие печати, даты, подписи ответственного лица) в наличии/отсутствует

отсутствует

## 2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПИЩЕБЛОК ПРОДУКЦИИ

- 2.1. Комиссионная приёмка поступающей готовой продукции и сырья (Кто осуществляет) повар Корнеева Г.П.
- 2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) В наличии/отсутствует
- 2.3. Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации) соответствует/не соответствует
- 2.4. Органолептические показатели в норме  
цвет, запах, вкус, внешний вид соответствует
- 2.5. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания:  
Продукты на складе в полном объеме на 10 дней
- 2.6. Хранение суточной пробы в полном объеме/не в полном объеме  
за 3 дня
- 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
- 2.10. Государственный контракт на право организации питания с предприятием питания  
И.И. Черном

3.2. График обслуживания с 10:20 до 16:10  
(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	Фактический выход (шт./гр.)	Примечания
<i>Толов</i>	<i>150 гр</i>	<i>150 гр</i>	
<i>Зеленой гар</i>	<i>100 гр</i>	<i>100 гр</i>	
<i>Хлеб пшеница</i>	<i>50 гр</i>	<i>50 гр</i>	
<i>Компот</i>	<i>200 гр</i>	<i>200 гр</i>	

#### 4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Количество сотрудников пищеблока:

Всего	Зав. производством	Поварской состав	Обслуживающий персонал
<i>1</i>	<i>—</i>	<i>Корнеева И.В.</i>	<i>—</i>

4.2. Наличие вакансий: 0

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

#### 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 торгово - технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет, и что находится в неисправном состоянии) в наличии/отсутствует, в исправном состоянии

в наличии

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

обеспечены

5.5. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется/не ведется

ведется в журнале

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

обеспечено на 2 ящика

5.8. Хранение и обработка ветоши упорядочено/не упорядочено, упорядочено

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

упорядочено

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

5.11. Производилась поверка весового оборудования нет/да


да

#### 6. ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ




АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения:

Авзарков И. А. 

Подписи членов комиссии: ~~Керешкина~~ (Керешкина В.В.)

 Добрица А. А.

Копия акта получена на руки: