

АКТ от «20» октября 2022 г.

Проверки качества оказания услуг по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений Центрального окружного управления образования Департамента образования города Москвы.

Номер, адрес учреждения МБОУ Тимирязевская ООШ (Ростовская обл Азовский район п Тимирязевский ул Кольцевая 10А)

Комиссия в составе Реманова А.И., Агарков И.А., Добрыня А.А., Кумлирова В.В.

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: _____

Время проведения контрольных мероприятий 10.10.

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп (классов)	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
<u>8</u>	<u>30</u>	<u>12</u>	<u>12</u>	

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:		Фактическое присутствие детей	
Заявлено на питание всего (порций): <u>12</u>			
Завтрак	<u>12</u>	Завтрак	<u>12</u>
Завтрак 2	<u>—</u>	Завтрак 2	<u>—</u>
Обед	<u>—</u>	Обед	<u>—</u>
Полдник	<u>—</u>	Полдник	<u>—</u>
Отсутствует детей всего: <u>0</u>			
В том числе:			
- по болезни	<u>0</u>		
- по заявлениям родителей	<u>0</u>		
- без подтверждения	<u>0</u>		

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** соответствует

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

буфетная продукция отсутствует

2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПИЩЕБЛОК ПРОДУКЦИИ

- 2.1. Комиссионная приёмка поступающей готовой продукции и сырья (Кто осуществляет) товар Коркина П.П.
- 2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) **В наличии**
- 2.3. Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации) **соответствует**
- 2.4. Органолептические показатели **в норме**
- 2.5. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания: излишки, не маркированная продукция отсутствует
- 2.6. Хранение суточной пробы в полном объеме/не в полном объеме
- 2.7. Бракеражный журнал сырой продукции **оформлен/не оформлен**
- 2.8. Бракеражный журнал готовой продукции **оформлен/не оформлен**
- 2.9. Технологические карты **в наличии/отсутствуют**
- 2.10. Государственный контракт на право организации питания с предприятием питания

3. Организация питания

- 3.1. Режим работы пищеблока: с _____ до _____

3.2. График обслуживания с _____ до _____
(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
Колбаса вареная	80 гр	83 гр	
Канна вареная вареная	150 гр	151 гр	
Хлеб пшенице ВР	50 гр	48 гр	
Масло сливочное	10 гр	12 гр	
Чай с сахаром	200 гр	200 гр	

4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Количество сотрудников пищеблока:

Всего	Зав. производством	Поварской состав	Обслуживающий персонал
1	0	1	0

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

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

5.3. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка и хранение обеспечены/не обеспечены

5.4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами обеспечены/не обеспечены

5.5. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется/не ведется

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

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

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

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

5.11. Производилась поверка весового оборудования нет/да

6. ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

6.1. Приказ образовательного учреждения об организации питания детей № 18/АХУ от 23.08.2013

6.2. Приказ о назначении ответственного за организацию питания детей № 18/АХЧ от 23.08.2023

6.3. Наличие дополнительных приказов 18/ВХЧ от 23.08.23 "Об утверждении Порядка контроля за качеством питания"
18/2 АХЧ от 23.08.23 "О создании рабочей группы контроля за качеством питания"
18/2 АХЧ от 23.08.23 "О создании рабочей группы контроля за качеством питания"

7. РАБОТА КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания (бракеражная) № 18/3 АХЧ от 23.08.23

7.2. План работы общественной комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания в наличии/отсутствует в наличии

7.2.1. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) в наличии/отсутствуют в наличии

7.3. Наличие информационного стенда для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей в наличии/отсутствует в наличии

7.4. Проводимые мероприятия по привлечению с родительской общественности к контролю за качеством организации питания детей (перечислить мероприятия)

проводятся в виде видеосъемки, соответствующих мероприятий
для родителей школы

7.6. Какая работа проводится среди обучающихся по вопросам здорового питания, гигиене приема пищи и т.д.

проводятся рабочие программы, классные часы, беседы
о здоровом питании

8. Медицинское обслуживание.

8.1. Заключение договора с поликлиникой заключен/не заключен № от какого числа _____

№ поликлиники _____ лицензия оформлена/не оформлена № _____ от _____

8.2. Наличие аптечки в наличии/отсутствует _____

8.3. Соответствие содержимого аптечки утвержденному перечню соответствует/ не соответствует _____

9. Организация питьевого режима детей.

9.1. Организовано/не организовано организовано

10. ВЫВОДЫ КОМИССИИ:

10.1. По Исполнителю Контракта

Исполнитель соблюдает нормы санитарно-эпидемиологической безопасности и выполняет обязанности по организации питания детей.

10.2. По Получателю услуг

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения: Директор: Сиди И.В. Сартанова

Подписи членов комиссии: Сиди И.В. Сартанова И.В. / Сиди И.В. Сартанова И.В. /
И.В. Сартанова И.В. / Сиди И.В. Сартанова И.В.

Копия акта получена на руки: 20.10.2022 г.