

Проверки качества оказания услуг по организации питания воспитанников дошкольных групп МБОУ ОДПО ЦРО г.о Самара

Номер, адрес учреждения МБОУ ОДПО ЦРО г.о Самары Самарского ул
 Комиссия в составе руководитель ком. Елена Николаевна Ширшова
Григорьев СВ
 Ф.И.О. руководителя ОУ Григорьев СВ
 Ф.И.О. ответственного по питанию Воронин СВ
 Предприятие питания обслуживающее ОУ ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» К Ш П №1
 Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: ежедневно
 Время проведения контрольных мероприятий сбд 1145

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
2	33	36	38	2 гроби

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:			
Заявлено на питание всего (порций):		Фактическое присутствие детей	
Завтрак	36	Завтрак	36
Завтрак 2	30	Завтрак 2	30
Обед	30	Обед	36
Полдник	36	Полдник	36
Ужин	30	Ужин	36
Отсутствует детей всего:			
В том числе:			
- по болезни			
-по заявлениям родителей			

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 цикличного меню соответствует/не соответствует

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

2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПИЩЕБЛОК ПРОДУКЦИИ

2.1. Комиссионная приёмка поступающей готовой продукции и сырья (Кто осуществляет) Елена Николаевна Ширшова

2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) Елена Николаевна Ширшова

наличии/отсутствует соблюдается

2.3. Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации)
соответствует/не
соответствует _____

2.4. Органолептические показатели в норме

2.5. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания: не имеется

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 № 20.2

3. Организация питания

3.1. Режим работы пищеблока: с 8:30 до 17:30

3.2. График обслуживания с 8:30 до 17:30
(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
Каша овсяная	180 - 1	902	
«Тришусе»	900 - 5г		
Батон с маслом	20/8 - 1г 100/40 - 5г	100/42	
Корейский салат	200 - 1 1000 - 5г	1004 - 5г	

4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Количество сотрудников пищеблока:

Всего	Зав. производством	Поварской состав	Обслуживающий персонал
2		1	1

4.2. Наличие вакансий: _____

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

4.5. Контрольный журнал ОУ ГУП «Социальное питание» Центр»

в наличии/отсутствует _____

4.6. Журнал «Здоровья» имеется

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,

5.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено/не упорядочено, промаркировано/ 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 № 24 от 2024

6.2. Приказ о назначении ответственного за организацию питания детей № 24 от 2024

10.2. По Получателю услуг

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения:

И.И. Воронин
Е.А. Куриков

Подписи членов комиссии:

И.И. Воронин
Е.А. Куриков
И.И. Воронин

Копия акта получена на руки: