

АКТ от « 16 » ноября 2021г.

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

Номер, адрес учреждения МБДОУ ДПО ЦРО г.о Самара ул. Самарская 22
 Комиссия в составе рук. Герошине ЮН, Елизе Кириллов ОА
Воси. Дашинко Н.А. Представ. роф. ком-те Тромов ст
 Ф.И.О. руководителя ОУ Дашинко Н.А.
 Ф.И.О. ответственного по питанию рук. Герошине ЮН
 Предприятие питания обслуживающее ОУ ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» К Ш П №1
 Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается
 Время проведения контрольных мероприятий 12.10

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
<u>2</u>	<u>56</u>	<u>37</u>	<u>39</u>	<u>2 гр. отсут. по болезни</u>

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:		Фактическое присутствие детей	
Заявлено на питание всего (порций):			
Завтрак	<u>39</u>	Завтрак	<u>37</u>
Завтрак 2	<u>38</u>	Завтрак 2	<u>37</u>
Обед	<u>38</u>	Обед	<u>37</u>
Полдник	<u>38</u>	Полдник	<u>37</u>
Ужин	<u>38</u>	Ужин	<u>37</u>
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) Елизе Кириллов ОА

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

наличии/отсутствует соответствия выше

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 630 до 1730

3.2. График обслуживания с 810 до 1730

(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 б Суп куриный	200 - 1 пор.	1004 - 5 пор.	
	1000 5 пор		
II б Домашнее жаркое с картофелем	150 - 1 пор.	453 - 5 пор.	
III б Котлеты из фарша	200 - 1 пор.	1002 - 5 пор.	
	1000 - 5 пор		

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» исполнен

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** обеспечены

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

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 № 24 от 02.09.14

6.2. Приказ о назначении ответственного за организацию питания детей № 24 от 02.09.14

10.2. По Получателю услуг

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения:

руководитель комиссии тов. *Рябов*
Евгений Кириллович

Подписи членов комиссии:

Трошова ЕМ
Лавинская А.А. *Лавинская*

Копия акта получена на руки: