

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
«УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, д. 28.
ОГРН 1200200024860 ИНН 0278959030

Акт осмотра

22.12.2020

(дата составления)

г. Уфа

Акт осмотра составлен 4509 Центр образования № 25

(место составления)

Осмотр начат в « 11 » ч. « 30 » мин., окончен в « 12 » ч. « 30 » мин.

ведущий специалист отдела мониторинга и оценки качества в организациях социальной сферы Сахаутдинов Тимур Альбертович

(должность, фамилия и инициалы лица, составившего акт осмотра)

в присутствии:

Сахаутдинов Тимур Альбертович
4509 Центр образования № 25
(фамилия, имя, отчество и должность представителя)

Количество питающихся: 374

Количество обучающихся: 710

(в случае оценки образовательного учреждения)

Количество посадочных мест: 160

(в случае оценки образовательного учреждения)

Продолжительность перемены:

20 минут

(в случае оценки образовательного учреждения)

Осмотром установлено:

1. Соответствие ассортимента, качества пищевых продуктов, реализуемых посредством буфета:

7

2. Журнал бракеража продовольственных товаров и пищевого сырья:

в наличии

3. Наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья:

в наличии

4. Наличие набора холодильного и морозильного оборудования для обеспечения хранения скоропортящихся и особо скоропортящихся продовольственных товаров с учетом правил товарного соседства:

в наличии

5. Наличие весового оборудования:

в наличии

6. Наличие прибора для измерения температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья:

в наличии

7. Журнал учета температуры и влажности воздуха:

с 14.12.20 не ведется

8. Наличие внутренней документации по отпуску пищевых продуктов и продовольственного сырья на производство:

в наличии

9. Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по органолептическим показателям нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами:

соответствует

10. Наличие типовых (циклических) меню рационов горячего питания, их оформление:

в наличии

11. Меню текущего дня (наличие и оформление):

в наличии

12. Наличие технологических карт на блюда и кулинарные изделия:

в наличии

13. Наличие и состояние автотранспорта, оборудования, тары для поддержания температурного режима при транспортировке и выдачи готовой продукции:

7

14. Организация раздачи (накрытие) готовых блюд, кулинарных изделий и буфетной продукции (температурный режим готовой продукции, сервировка, количество и состояние столовой посуды):

2

15. Соблюдение технологии приготовления продукции общественного питания:

соблюдается

16. Соответствие выхода реализуемых блюд и кулинарных изделий выходам, указанным в типовом (циклическом) меню рационов горячего питания, меню рационов текущего дня:

№ п/п	Наименование блюда, изделия	Результаты контрольного взвешивания			Вес одной порции по меню (выход блюда)	Недовес, перевес в одной порции	Недовес, перевес в порциях
		Кол-во завершенных порций	Общий вес в порциях	Вес одной порции			
1	хлеб	10	0,181	0,18	0,030	0,002	
2	суп	10	0,101	0,101	0,060	0,040	
3	пюре	10	0,696	0,69	0,060	0,009	

17. Наличие, оформление журнала бракеража готовой продукции:

В наличии (не все подлины имеют)

18. Соответствие готовой продукции общественного питания по органолептическим показателям нормативам, установленным технологическими документами:

каша пшеничная (по тех карте раскисла)

19. Наличие журнала контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе) учреждения:

Ведется

20. Наличие и состояние медицинских книжек:

В наличии

21. Наличие типового меню для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями сопровождающимися ограничением в питании:

?

22. Возможность разработки альтернативного меню (свободного выбора):

?

23. Состояние оборудования на пищеблоке:

удовлетворительно

Дополнительно:

- ① Картины хранения чужих вещей;
- ② Книга пишущая машинка (по ней карие рисунки);
- ③ Вероятная утка не в нашем здании.

(указываются сведения об осмотренных территориях и помещениях, о виде, количестве, об иных идентификационных признаках вещей, о виде и реквизитах документов)

Отметка о применении*: проводилась фотосъемка на мобильный телефон Xiaomi Redmi 9c
(фото- и видеосъемка или иные установленные способы фиксации вещественных доказательств)

Ведущий специалист
(должность лица, составившего
акт осмотра)

(подпись)

Сахаутдинов Т.А.
(инициалы и фамилия)

С актом осмотра ознакомлен:

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Дополнительные отметки:

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.02.21.

Время проверки: 13.50

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для сотрудников.

Родительский контроль в составе:

Иммухаметов Р.Т.

В ходе проверки установлено:

1. Всё по меню, дети довольны
2. на взвешивание контрольным всё нормально, по вкусу, запаху вкусно
еда горячая, но не обжигает (очень теплая)
3. порции соответствуют меню
сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Иммухаметов Руслан Рашидович
2. _____
3. _____
4. _____

Акт мониторинга организации питания
в образовательном учреждении общественной комиссией на основании приказа Управления образования
Администрации ГО г. Уфа РБ № 579 от 26.11.2019 года

1	Наименование образовательного учреждения (школа)	МБОУ Цуккер образования
2	Дата проверки	16.03.2021 г. № 250
3	Пропускная способность столовой	160
4	Количество сотрудников в столовой	5 человек
5	Количество обучающихся в школе	710 человек
6	Количество питающихся детей	615 человек
7	Приказ по организации питания	+
8	Приказ о составе бракеражной комиссии	+
9	Утвержденное единое двухнедельное меню	+
10	Технологические карты	+
11	Меню в обеденном зале	+
12	Контрольное блюдо	+
13	Соответствие питания утвержденному меню	+
14	Пищевая ценность приготовления или доготовочная	полного цикла приготовления
15	Технология приготовления блюд	соответствует норме
16	посуда (при подаче используется новая, старая, со сколами, трещинами и тд)	бреннированная, без сколов
17	температура подачи блюда	соответствует норме
18	вес блюда	в соответствии с нормой
19	способ подачи (в разных тарелках или в одной тарелке)	самостоятельно в отдельной посуде
20	Органолептическая оценка готовых блюд:	разложено на тарелке и разложено
	1. внешний вид	аккуратный
	2. запах	аккуратный
	3. вкус	вкусно, питательно
	4. включения (волосы, насекомые, камни, мусор и др. включения)	отсутствует
	5. отзывы питающихся	положительные
21	Витаминизация блюд	соответствует
22	Отбор суточных проб	+
23	поступление товара в соответствии с документацией удостоверяющей качество и безопасность товара (наличие документов качества, товарных ярлыков, сроки хранения)	+
24	Наличие журналов:	—
	1. бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
	2. бракераж готовой кулинарной продукции	+
	3. журнал здоровья,	+
	4. учет температурного режима холодильного оборудования	+
	5. ведомость контроля за рационом питания	+

