

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
«УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

Адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, д. 28.
ОГРН 1200200024860 ИНН 0278959030 +7(347)223-00-23

Акт осмотра

06.02.2024г
(дата составления)

Акт осмотра составлен: в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №16 р.п. Приютово МР Белебеевский район РБ
452017 РБ, Белебеевский район, р.п. Приютово, ул. Свердлова, 10

Осмотр начат в « 12 » ч. « 00 » мин., окончен в « 13 » ч. « 00 » мин.

Шайнуровой Гульшат Мадхатовной – главным специалистом отдела мониторинга качества организации питания в учреждениях социальной сферы государственного казенного учреждения Республики Башкортостан «Управление социального питания».

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

в присутствии:

директора Табдуллиной Розыи Зянгилевны

(фамилия, имя, отчество и должность представителя)

Количество питающихся: 460

Количество обучающихся: 734

(в случае оценки образовательного учреждения)

Количество посадочных мест: 120

(в случае оценки образовательного учреждения)

Продолжительность перемены: 20 мин (в случае оценки образовательного учреждения)

Осмотром установлено:

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

2. Журнал бракеража продовольственных товаров и пищевого сырья:

В наличии ведутся оба АС.

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

СГР, ДС, ВСД

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

хол (сх. пр. сешола)

2 морз (шкаф)

5. Наличие весового оборудования:

1 шкафа

1 гл 1 сп

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

В наличии ВШТ-2 Баканея 73%

7. Журнал учета температуры и влажности воздуха:

В наличии, оформлен

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

меню-раскладка на 06.12.24

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

соответств.

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

В наличии, оформлен

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:

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

дежурки уч-ся (8-11)

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 порции по меню (выход)	Недовес, перевес в одной порции	Недовес, перевес порциях
		Кол-во завешенных порций	Общий вес в порциях	Вес одной порции			
	<i>-</i>						
	<i>-</i>						
	<i>-</i>						
	<i>-</i>						

17. Наличие, оформление журнала бракеража готовой продукции:

оформлен

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

2

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

20. Наличие и состояние медицинских книжек:

В наличии, оформлено

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:

В рабочем состоянии

Дополнительно:

- пищеблок работает на сырье: овощи, рыба минтай;
н/р: филе кур, говяд п/ф 2кг, вет/гит, котлет мясн+кур
- и уха; овощей (1 эт склад овощей), 2 эт: баклаж, цех
обработки овощей + мясо-рыбный, кухня (ГП) + стра тест
с тестомесом
Оборудов: противня + овощерезка ГП, сковорода, жар. шпатель
мармел (1 шт)

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

Отметка о применении*: телефон Android 10 realme C3

(фото - и видеосъемка или иные установленные способы фиксации вещественных доказательств)

Главный специалист ГКУ РБ «Управления
социального питания» г. Уфа
(должность лица, составившего акт осмотра)


(подпись)

Шайнурова Г. М.
(инициалы и фамилия)

С актом осмотра ознакомлен:

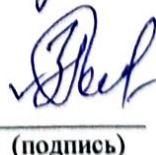
директор
(должность лица, ознакомившегося с актом осмотра)


(подпись)

Табуретская Р.З.
(инициалы и фамилия)

С актом осмотра ознакомлен:

✓ технолог
(представитель оператора питания
при наличии)


(подпись)

Табуретская Р.З.
(инициалы и фамилия)

Дополнительные
отметки: