

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение «Уральское подворье»
(КГБОУСУВУ «Уральское подворье»)

«УТВЕРЖДЕН»
Приказом № 011-91/1
от «30 » августа 2021г.

АКТ № 1/1

Гендер 6.

проверки организации питания

«23 » сентябрь 2021 года

Комиссией в составе:

Круглова О.В. - директор
Юрова Н.Н. - зав. правлением
Сычевич С.И. - начальник под. отдела
Кизимова Г.М. - председатель профсоюза

В соответствии с Планом работы общественной Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в КГБОУСУВУ «Уральское подворье» на 2021-2022 учебный год проведена проверка организации питания обучающихся.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	заполнен в наличии
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых	включены
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдаются
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдаются
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	ведется
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюдаются
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена
9	Пищевые отходы собирают в промаркованные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	выдаются
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	поддерживаются
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню.	соответствует
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ведется
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода	ведется
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	обеспечено
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции	ведется лично
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется лично
	журнал здоровья сотрудников	ведется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	ведется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ведется
	ведомость контроля за рационом питания	заполнено
38	Продолжительность перемен для приема пищи	до мин.
39	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости Иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды	✓ —

Дополнительные сведения

Персонал обеспечил спускодомой в полном объеме книга меню и предложений размещены в обеденном зале, замечаний в книге нет.

Выводы и рекомендации комиссии

Комиссия признала работу столовой и
организацию питания учащимся удовлетворительной.
Приемный и замещающий со стороны проверяющих
ком.

Подписи членов комиссии:

Смирнова С.И.

Соф

Юрова Н.Н

Ната

Жигулева Т.М.

Дж

Крупакова О.В.

Ольга