

АКТ №

Проверки организации горячего питания от « 12 » « 10 » 2016 года.

Организация (наименование, адрес) ШКОЛА № 10 - интернат
 Комиссия в составе Кадирова Н.И., Смирнова О.И., Сурбанова Л.И., Салиева Р.В.
 провела проверку организации горячего питания.
 Количество учащихся УО 391, присутствуют 375 Число посадочных мест в обеденном зале 80, наличие подводки горячей имеется и холодной воды имеется ко всем моечным ваннам, количество раковин и умывальников 3шт, электрическое полотенце 2шт Наличие плана мероприятий по совершенствованию организации питания в ОУ на 2016/2017 учебный год. Обеспеченность посудой имеется своевремен, наличие и исправность холодильного имеется технологического оборудования имеется, хранение продуктов в складе, наличие моющих и дезинфицирующих средств имеется
 Укомплектованность штатом (количество персонала пищеблока, 9 чел охват питанием 100, питание детей из многодетных малоимущих семей 113 договор на организацию горячего питания и поставку продуктов питания УИТ Абуева.
 Состояние кухонной и столовой посуды удов, столовые приборы коррас, разделочные доски удов, место для рубки мясо имеется, наличие приборов для измерения температуры воздуха (термометры) имеется прибор для определения влажности воздуха имеется, маркировка объемной вместимости моечные ванны для мытья столовой посуды имеется, хранения чистой столовой посуды на столешках, ящики-кассеты для хранения столовых приборов имеется, маркировка на уборочном инвентаре обознач место для обработки яиц имеется, соблюдение правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания соблюдается отбор суточных проб своевремен, поверка весов весоизмерительных приборов 90 24.11.16г
 меры по сохранности продуктов питания и имущества УО приним
 Наличие нормативных документов, оформленные в папках: Сан ПиН по организации горячего питания имеется, Программами производственного контроля. имеется
 Приказ на организацию горячего питания 1289 от 30.08 Приказы о создании бракеражной 1289 комиссии, Положение об организации горячего питания имеется Положение о комиссиях (бракеражной и здоровья) имеется, Сборники рецептов блюд (сборники технологических нормативов) имеются меню раскладка, калькуляционные карточки имеется, Меню ежедневное, имеется перспективное 2-х недельное меню согласованное Роспотребнадзором имеется. Журналы: бракеражный имеется, здоровья (гноиничковый) имеется, журнал температурного режима холодильников, учета сертификатов соответствия продуктов питания имеется, Учета витаминизации имеется, Учета сырых скоропортящихся продуктов имеется, Табель учета и списки детей имеется Требования оформлению журнала имеется Уголок потребителя, где должны быть: закон защиты прав потребителей, приказы, единые требования, меню на день утвержденный руководителем, режим работы пищеблока, сертификат соответствия на безопасность услуг питания, книга жалоб и предложений, положение об организации питания, своевремен, Продукты питания (в соответствии с Законом РФ «О качестве и безопасности продуктов»), все необходимые документы: сертификаты соответствия на конкретную партию продукта

на кухню привозит используется
ветеринарные свидетельства на мясо используется
Требования мытье посуды используется - наличие инструкции
используется - применение витаминизированного напитка «Золотой шар»
используется, С витаминизация 3-х блюд используется хранение хлеба
используется, питьевой режим используется - обеспеченность
спецодеждой используется договор на стирку №19 от 31.12, Договор на
обслуживание технологического оборудования используется Договор на проведение
дезинсекции и дератизации №104 31.12, дата последней обработки

Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора (дата
заключения, наименование организации) №324 от 31.12 Выращено овощей всего:
картофель, капуста, свекла, морковь, лук (т), в том числе из расчета на одного учащегося
используется, Акты проверок 22.09.16

Кратность питания учащихся 2 раза в день Сумма родительского взноса в месяц
600, наличие должностных инструкций используется
инструкции по безопасной эксплуатации оборудования используется

Выход готовой продукции
Бульон с овощами - 10/30
Каша манная с яблоками - 150/5
Чай с сахаром - 200/10
Кисель - 31,2

Наличие контрольных блюд используется, продукты питания, обогащенных
микроэлементами и микронутриентами используется, йодированная соль используется
Санитарное состояние столовых используется,
Соблюдение товарного соседства используется
Маркировка оборудования и инвентаря используется, Квалификации для поваров
(1 раз в 5 лет) используется, Медосмотр работников
используется, обучения по санитарно-гигиеническому
минимуму используется, родительские собрания, совещания при директоре по
вопросам организации питания №1 16.08.16

Предложения
- Контроль за качеством продуктов питания
- Выполнение санитарно-гигиенических требований
- Контроль за качеством приготовления пищи
- Увеличение ассортимента блюд
- Создание условий для проведения мероприятий

Знакомлены:

Подписи 1 используется