

Акт обследования
в государственном образовательном учреждении

« 24 » сентября 201 8
школа № 572 район Невский
предприятие, организующее питание АО «КСП «Волна»
ф.и.о. руководителя Ирина И. О.
ф.и.о. директора школы Петросенко С. Б.
номер телефона 583-26-33
ф.и.о. ответственного за питание Поликова И. Ю.
ф.и.о. председателя Совета по питанию Поликова И. Ю.
контактный телефон 8911487377
ф.и.о. заведующего производством Виноградов А. И.

1. наличие информационного стенда по организации питания в доступном для родителей месте (его содержание: меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, 2-х недельное меню, ассортимент буфетной продукции, согласованным с Роспотребнадзором и т.д.)

в наличии

2. Информация о режиме работы столовой и графике питания по классам

в наличии

3. Фактическое меню, утвержденное директором ОУ, его содержание, оформление, наличие информации о белках, жирах, углеводах, их сбалансированность. Энергетическая ценность фактического меню

в наличии

4. Наличие буфета, его ассортимент в соответствии с утвержденным перечнем, согласованным с районным отделом Роспотребнадзора

ассортимент в соответствии с
заказными листами

5. Соответствие формы одежды персонала соответствует

6. Выкладка товаров самостоятельно заборными листами

7. наличие оформленных ценников и заборных листов в наличии

8. Соответствие количества продукции заборным листам соответствует

9. Дополнительные формы питания (абонементы на завтраки и обеды, экспресс-столы, столы саморасчета, меню свободного выбора) _____

10. Предусмотрены ли 2 перерыва по 20 минут для приема пищи? Предусмотрены

11. Заявки на бюджетное питание: их оформление, своевременность подачи в столовую ответственным по питанию сидим

12. Порядок отпуска завтраков и обедов (бюджетных) индивидуальные талоны с печатью ОУ и подписью ответственного лица предмет единиц школьной кухни

13. Сопровождает ли классный руководитель учащихся в столовую сопровождает

14. Дежурство в столовой учителей и учащихся есть

15. Работа по увеличению охвата горячим питанием ОУ:

Всего учащихся в ОУ 751

Количество учащихся младших классов:

- всего 433
- получают только завтраки за счет средств бюджета 307
- получают двухразовое питание (завтрак, обед) за счет средств бюджета 93

Количество учащихся старших классов:

- всего 318
- получают питание (обед) за счет средств бюджета 70

Получают питание на платной основе _____ чел. 98 %

Товарооборот буфета 25000 руб

16. Качество и вес приготовленных блюд

№№ пп	Наименование	Выход, г	Кол-во порций	N, г	Факт, г	+/-	Замечания по качеству
1.	Миронки с картофелем запеченные	50 гр	5 10 07.14.09/18	250 ₂	2842	+34 гр	—
2.							
3.							
4.							

17. Наличие нормативно-технологической документации на производстве:

Книга заказов на продукты в наличии
Журнал бракеража сырья в наличии
Журнал бракеража готовой продукции в наличии
Книга план-меню в наличии
Технологические карты в наличии

18. Наличие суточной пробы и контрольной порции в наличии

19. Санитарно-техническое состояние и санитарное содержание производства, оснащенность оборудованием, его исправность

санитарное состояние хорошее, оборудованием оснащено в полном объеме

20. Наличие инструкции по мытью посуды в наличии

21. Обеспеченность инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, санитарной одеждой

обеспечены в полном объеме

22. Выполнение принципов обогащения рационов питания (микронутриентами и витаминами, продукцией повышенной пищевой и биологической ценности)

составлено меню с витаминизацией

23. Отзывы и пожелания детей

~~моющими и дезинфицирующими средствами~~

25. Выводы

~~моющими и дезинфицирующими средствами~~

26. Предложения

~~моющими и дезинфицирующими средствами~~

Подписи

Северова И.В.
Целуйкина А.А.