

Комиссия в составе:

1. Чернышовой Т.Н. -ответственный по питанию

2. Полосинская Е.А.

3. Мамонтова С.В.

Предмет проверки: организация питания в образовательном учреждении.

Перечень вопросов, изученных в ходе проверки:

1. Анализ организации социального и платного питания обучающихся в образовательном учреждении.
2. Наличие необходимых документов, корректность их оформления и полнота заполнения. Размещение в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на сайте учреждения и мониторингпитание.рф всей необходимой информации.
3. Соответствие оказания услуг по организации питания условиям заключенных контрактов. Проверка фактического оказания услуг. Применение заказчиком мер ответственности в случае нарушения Организатором питания условий контракта.

Контрольное мероприятие	Результат контроля
Договор об организации социального питания Организатор питания	Договор № 294-ОП-21/23 от 01.09.2021 г. Организатор питания ООО «Северная Столица»
Информация для родителей (наличие стенда в доступном месте, нормативные документы, примерное меню, ассортиментный перечень буфетной продукции, ответственные за организацию питания и их контактные телефоны)	Информация размещена на стенде (1 этаж) в столовой и на сайте (фотография стенда см. Приложение)
Наличие примерного 2-х недельного цикличного меню, утвержденного Организатором питания и руководителем учреждения Ежедневное меню, утвержденное руководителем на день проверки Размещение меню на сайте учреждения и мониторингпитание.рф	Ежедневное меню размещено в бумажном виде в столовой на сайте учреждения и мониторингпитание.рф
Организация платного питания: ассортиментный перечень буфетной продукции меню свободного выбора (ассортимент, стоимость) режим работы буфета	Организация платного питания осуществляется. Имеется меню ассортиментный перечень буфетной продукции, стоимость соответствует документации, Режим работы буфета соблюдается
Графики предоставления питания по классам	График предоставления питания по классам размещен на сайте и в столовой
Требования к продуктам: -соответствие качественным характеристикам товара; - соблюдение сроков годности; -маркировочные ярлыки	Продукты соответствуют срокам годности, качественным характеристикам товара (фотография продуктов и хранение см. приложение)
Создание условий для выполнения личной гигиены школьников в столовой	Созданы , при входе в столовую имеются раковины , мыло, дозатор с дезинфицирующим средством сушилка для рук
Санитарное состояние пищеблока и столовой	Чисто, уборка осуществляется с применением гипоаллергенных моющих средств

Заключение (рекомендации):

Проверка организации питания в ГБОУ школа № 294 проведена, оценка «Хорошо». Информация о правилах гигиены размещены, о здоровом питании, сертификаты качества в наличии, соответствие подаваемых блюд соответствует утвержденному меню и качеству.

Члены комиссии:

1. Чернышова Т.Н.

2. Полосинская Е.А.

3. Мамонтова С.В.

....

Акт
Проверки школьной столовой
Комбината «Северная столица»
от « 18 » декабря 2023 г.

Комиссия в составе

Председатель комиссии: ответственный за организацию питания ГБОУ школа №294 Центрального района Санкт-Петербурга Чернышова Т.Н.

Члены комиссии: Полосинская Елена Александровна
Мамонтова Светлана Александровна

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что « ___ » _____ 20__ года провели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
2. Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
3. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, помещения);
4. Ассортимент блюд(меню), стоимость питания в день;
5. % охвата обучающихся питанием;
6. Документация поставщика на право поставок продовольствия;
7. Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

Учётно-отчётная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учёта выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню утверждённое комитетом социального питания, согласованное с Роспотребнадзором, сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует/ не соответствует _____;
2. Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдается/ не соблюдается;
3. Помещения для хранения продуктов соответствует/ не соответствует норме;
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да/нет; наличие спецодежды да/нет; наличие дезинфицирующих средств- в достаточном количестве/ не в достаточном количестве;
5. Инструктаж режимы обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются/не имеются;
6. Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день -% охвата обучающихся питанием.
Обед - 145 30 (булочки, сыр, суп, картошка фри)
Завтрак и ужин 100/100, завтрак по дням 250р
Сам упрощен. Завтрак хлеб 45, салат 30
7. Документация поставщика на право поставок продовольствия имеется/ не имеется;
8. Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии/ отсутствуют;
9. Учётно-отчётная документация(наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции) ведётся соответствии с требованиями/ ведётся с отклонениями;
10. Журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведётся/ не ведётся;
11. Журнал витаминизации готовых блюд ведётся/ не ведётся;

12. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведётся/ не ведётся;

13. Журнал учёта выполнения натуральных норм питания ведётся/ не ведётся;

14. Журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведётся/ не ведётся;

15. Примерное 10-дневное меню утверждённое комитетом социального питания, согласованное с Роспотребнадзором имеются/не имеются;

16. Сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты имеются/не имеются;

Взвешивание контрольных порций:

1 продукция Омлет картофельный - 170 г, соответствует норме выхода готовой продукции _____;

2 продукция Биточки с повидлом 30/5/20, соответствует норме выхода готовой продукции _____;

3 продукция Торт с мороженым и сахаром 200, соответствует норме выхода готовой продукции _____;

Органолептические и визуальные свойства приготовленной порции соответствуют/ не соответствуют нормативам;

Подбор суточной пробы, условий её хранения (соответствие/ не соответствие с требованиям) _____;

Хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного имеются

Предложения.

1. Совершенствованию меню питания
2. Подписанию технологической карты
3. _____

Подписи:

Председатель комиссии: Чернышова Т.Н. [подпись]

Члены комиссии: Томасова Е.М. [подпись]

Маслова С.В. [подпись]
