

АКТ КОНТРОЛЬНОЙ ПРОВЕРКИ № 1
МКОУ «Сызгинская ООШ»

3 сентября 2021 г.

Комиссией в составе: Вадринкина Р.М. (ответственный)
Иванова Е.В. (судья); Иванова Т.А. (судья)
Александрова И.В. (родитель); Машкина Т.Т. (председатель)

проведена проверка по организации питания учащихся (воспитанников)

При проверке выявлено:

- Количество детей питающихся 26 чел.
- Стоимость питания по возрастным группам 18 чел - 75 руб, 8 чел - 65 руб, 2 чел - 57 руб
- Наличие оснований отнесенных учащихся к категориям бесплатного питания с 1-4 кл - 8 чел, с 5-9 кл - 18 чел
- Договора на поставку продуктов питания имеются у директора Александрова И.В.
- Заказки на продукты питания осуществляется поваром Карловой Е.В.
- Приемка сырья от поставщика по качеству и ассортименту проводит повар Ивашкина Карина В.В.
- Сопроводительные документы на сырье имеются, записки нет
- Наличие утвержденного меню с указанием выхода и цены блюд составляется ежедневно
- Витаминизация пачки из расчета 20 мл, добавка;
- Ассортимент блюд разнообразный, свежие фрукты и овощи
- Документации на пищеблоке:
 - Бракераж сырой продукции записки осуществляется ежедневно
 - Бракераж готовой продукции проводится ежедневно, журнал ведут
 - Журнал контроля температурного режима холодильное оборудование записки в день осуществляется, t° режим контролируется.
 - Журнал "Здоровья" ежедневно, все здоровы
 - Журнал разведения хлорной извести разводится верно, имеются инструкции
 - Накопительная ведомость ведется верно
 - Санитарные книжки и/о проведены, прививки сделаны верно
 - Инструкции для сотрудников пищеблока (на рабочем месте): имеются

по мытью и обработке посуды имеется
по обработке яиц имеется
по приготовлению дез. Растворов имеется
по обработке овощей, фруктов имеется
по обработке мяса, рыбы, куры имеется
Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов соблюдается

Весовое хозяйство исправно, используется по нормам
Состояние оборудования исправно, в рабочем состоянии
Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
Моющие и дезинфицирующие средства достаточно
Антисептик для обработки рук (и цехах-мясо-рыбном, готовой продукции) достаточно
Наличие кухонной и столовой посуды достаточно, избыток нет

Контроль за организацией питания учащихся (воспитанников) осуществляется
медработником Машковой Т.Т. (специалист
епидемиолог ФАП) - ежедневно

Замечания:
Норматив нет, Организация питания
осуществляется в соответствии с нормами по
СанПиНу

Рекомендации:
Продолжить работу по нормам питания

ПОДПИСИ: Ф.Ф. Жарикова И.И. Ф.Ф.
Машкова Т.Т. Машков
Мухомедовичева М.Т. Мух
Абдураманова И.З. Абдура
повар пищеблока: Каримова З.Р. Жал
мк. работник: Курбанов А.Ю. Мух

АКТ проверки от 3.09.2021

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Гарзиева Н.Н. - ответственный пище для питания общ. и
Лукашматкурова Т.Ф. - бухгалтер

произвели контроль закладки продуктов в котел. Закладка продуктов производилось через контрольные весы.

Дата	Название блюда	Количество заложенных продуктов (кг)	Примечание
Завтрак 10.09. 20 20г	Суп молочный с крупой (3 чел)	мле 12 г (2.09) сахар 13г (1,40) молоко 80г (1,65) макло слив. 2 г (2.79)	
	Какао с молоком с сахаром сф. творог фрукты в. крупы	Какао 5 г (300) молоко 100г 0,300 * 46,56 = 14,58 сахар 12 г (на 1 чел) (1,50) 15г 298 г на 1 чел 36г хлеб сар 15 г (2340)	
Обед	Борщ с капустой скартоф	Свекла 40г, картофель 28г. картофель 40г, морковь 12г, лук 8г.	
	Капустяная котлетка с картоф	котлетка картофель 133 г	
	огурца Биточки мясные паровые, молоко	60 - 100 гр, говядина фарш 60г (1,08 * 375 = 4,05) (1,150) + 4 гр 33,48 20г масло слив. 53 (33,46) сар 12г + 0,8 г (0,10)	
Помидор и яблок и цукки	яблоко 40г (2.09) 1,85 цукки 20 (0,860) сар 15г (0,645)		
	Хлеб крест. Хлеб фарш	12 г + 36 г (76,59) 36 г (71,21)	
% пищи	не сбалансированная обугарачивается по приемам пищи завтрак 1%.		

% пищи не сбалансированная обугарачивается по приемам пищи обед 3%.

Количество заложенных продуктов соответствует (не соответствует) количеству выданных.

Примечание: _____

Члены комиссии: Гарзиева Н.Н. Пищ
Мамисова Т.Т. Пищ
Лукашматкурова Т.Ф. Пищ
Собирова Н.Н. Пищ