

АКТ КОНТРОЛЬНОЙ ПРОВЕРКИ № 2

« 20 » _____ 20__ г.

образовательное учреждение

Комиссией в составе:

Борисов И.И. / Директор
Иванов И.И. / Заведующий
Петрова И.И. / Учитель

проведена проверка по организации питания учащихся (воспитанников)

При проверке выявлено:

Кол-во детей питающихся

28 обучающихся (140 эк-питаний 261 - старших кл)

Стоимость питания по возрастным группам

кашарные классы и старшие

Наличие оснований отнесения учащихся к категориям бесплатного

питания: инвалиды, классы инвалидов, дети-инвалиды, дети с 5-9 кл. И. Пестряков, 13 пестряков, 3-023

Договора на поставку продуктов

питания: И.И. Петрова, И.И. Борис

Заявки на продукты

питания: И.И. Петрова

Приемка сырья от поставщика по качеству и

ассортименту: И.И. Петрова, И.И. Борис

Сопроводительные документы на

сырье: И.И. Петрова (сертификаты качества)

Наличие утвержденного меню с указанием выхода и цены

блюд: И.И. Петрова, И.И. Борис

«С»-

витаминация: И.И. Петрова, И.И. Борис

Ассортимент

блюд: И.И. Петрова, И.И. Борис

Документация на пищеблоке:

Бракераж сырой

продукции

И.И. Петрова

Бракераж готовой

продукции: И.И. Петрова

Журнал контроля температурного режима холодильного

оборудования: И.И. Петрова, И.И. Борис

Журнал «Здоровья»

И.И. Петрова

Журнал разведения хлорной

известии: И.И. Петрова, И.И. Борис

Накопительная

ведомость: И.И. Петрова

Инструкции для сотрудников пищеблока (на рабочем месте):
по мытью и обработке посуды мытье
по обработке яиц мытье
по приготовлению дез.растворов сезон, имеет маркировку
по обработке овощей, фруктов сезон
по обработке мяса, рыбы, курицы мытье
Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов сезон, все продукты имеют маркировку хранятся в соответствии с требованиями, сроки реализации соблюдаются.
Бесовое хозяйство нет, есть: столой продукции, сарай продукция французии
Состояние оборудования удовлетворительно

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительно
Моющие и дезинфицирующие средства наличие в достаточном количестве
Антисептик для обработки рук (в цехах-мясо-рыбном, гот. продукции) нет
Наличие кухонной и столовой посуды нет (бесовое) удовлетворительно, с запасом

Контроль за организацией питания учащихся (воспитанников) лиц ответственная за питание фирма №11

Замечания:

Замечаний нет!
-порции соответствующего меню (проведенное контрольное взвешивание)
-сотрудники столовой соблюдают санитарные требования,
-в обеденный зал категорически запрещается курить, а также употребление алкоголя, посадочные места свободны.
Еда вкусная и качественная, остатков в тарелке нет.

Рекомендации:

Организовать в столовой детскую перегородку,
обращать внимание, чтобы все дети мыли руки перед едой

ПОДПИСИ: Жуко Жуко Н. М.
Жуко Н. М. Жуко Н. М.
Саворити И. В.
С актом ознакомлены: Жуко Жуко Жуко
С актом ознакомлены: Жуко Жуко Жуко