

**Акт обследования
в государственном образовательном учреждении**

« 9 » сентября 2013 г.

Школа № 591 район Невский

Предприятие, организующее питание ОАО КСП "Волна"

Ф. И. О. руководителя Яхина Н.О.

Ф. И. О. директора школы Сепелкина Л. П.

номер телефона 585-11-02

Ф. И. О. ответственного за питание Таврилова В.В.

Ф. И. О. председателя Совета по питанию Таврилова В.В.
контактный телефон 585-11-02

Ф. И. О. заведующего производством Тарасова Е.В.

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, согласованный с Роспотребнадзором и т. д.)

имеется

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

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

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

соответствует.

5. Соответствие формы одежды персонала соответствует.

6. Выкладка товаров доступно, наглядно

7. Наличие оформленных ценников и заборных листов имеются.

8. Соответствие количества продукции заборным листам соответствует.

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

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

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

12. Порядок отпуска завтраков и обедов (бюджетных), индивидуальные талоны с печатью ОУ и подписью ответственного лица индивидуальные талоны.

13. Сопровождает ли классный руководитель учащихся в столовую сопровождает.

14. Дежурство в столовой учителей и учащихся организовано.

15. Работа по увеличению охвата горячим питанием ОУ:

Всего учащихся в ОУ 554.

Количество учащихся младших классов:

- всего 237
- получают только завтраки за счет средств бюджета 207
- получают двухразовое питание (завтрак, обед) за счет средств бюджета 24

Количество учащихся ^{старших} младших классов:

- всего 317
- получают питание (обед) за счет средств бюджета 15 + 1 (компенсация)

Получают питание на платной основе 220 чел. _____ %

Товарооборот буфета 14000 руб.

16. Качество и вес приготовленных блюд

№№ пп	Наименование	Выход, г	Кол-во порций	Н, г	Факт, г	+/-	Замечания по качеству
1	Зразы рубленые из кур.	70	5	350	350		нет
2							
3							
4							

17. Наличие нормативно-технологической документации на производстве:

Книга заказов на продукты _____

Журнал бракеража сырья ведется без замечаний

Журнал бракеража готовой продукции ведется без замечаний

Книга план-меню _____

Технологические карты имеются

18. Наличие суточной пробы и контрольной порции имеются

19. Санитарно-техническое состояние и санитарное содержание производства, оснащенность оборудованием, его исправность санитарно-техническое состояние хорошее оборудование в необходимом количестве, исправно

20. Наличие инструкции по мытью посуды имеются

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

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

23. Отзывы и пожелания детей

Отзывы детей положительные
(ведется книга отзывов)

24. Выводы

Z

25. Предложения

Z

Подписи

Дуб

Любенико О.О

Торгашкина А.В.

[Подпись]