

АКТ

Проверки наличия технологических карт

02.. 10.2023г.

Комиссия в составе: администратора по питанию Н.А.Сафоновой, старшего повара Данилиной М.В. В., члена родительской общественности Трухановой Е.П. 02.10.2023г. 3г. провели проверку на наличие технологических карт.

Основание: внутренний контроль

02.10.2023г. комиссией была проведена проверка технологических карт кулинарных изделий, предоставленных ООО «Мега-сити С» на приготовление блюд по 10 – дневному меню.

Установлено:

Предоставленные технологические карты, утверждены директором ООО «Мега-сити С» О.Г.Степкиной

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями.

Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Технологические карты предоставлены в полном объеме, приготовление блюд ведется строго с соблюдением технологии приготовления.

Администратор по питанию \_\_\_\_\_ Н.А.Сафонова  
Старший повар \_\_\_\_\_ М.В.Данилина  
Член родительской общественности \_\_\_\_\_ Е.П.Труханова

АКТ

проверки закладки продуктов питания на завтрак .

11. 10.2023г..

Настоящий акт составлен в присутствии:

- администратора по питанию Сафоновой Н.А.,
- старшего повара Данилиной М.В.,
- м/с Хохловой Л.М.

-в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка санитарного состояния холодильников.

В ходе проверки выявлено:

Меню завтрака на 11.10.2023г./126 обучающихся:

1. Огурец свежий и батон \_ 75 гр.
2. Филе птицы с овощами в соусе – 37/50 гр.
3. Каша рассыпчатая из гречневой крупы – 150 гр.
4. Чай с лимоном – 200 /10гр.
5. Батон – 35 гр.

Продукты по меню:

Фактическое наличие:

Сахар – 1,575 кг.	Сахар – 1,575 кг.
Соль – 0,529 кг.	Соль – 0,529 кг.
Лук -1,510 кг.	Лук -1,510 кг.
Огурец свежий- 2000 кг	\. Огурец свежий- 2000 кг
Филе птицы – 2,837 кг.	Филе птицы – 2,837 кг.
Морковь-1,000кг.	Морковь-1,000кг.
Батон – 1,700 кг.	Батон– 1,700 кг.
Гречка – 8,700 кг.	Гречка – 8,700 кг.
Масло сливочное – 0, 662 кг.	Масло сливочное – 0, 662 кг.
Чай 1, 024 кг.	Чай – 1, 024 кг
Лимон -600 гр.	Лимон – 600 гр.

Фактическое наличие продуктов соответствовало количеству продуктов, выписанных по меню.

Администратор по питанию \_\_\_\_\_ Н.А.Сафонова  
Мед. сестра \_\_\_\_\_ Л.М.Хохлова  
Повар \_\_\_\_\_ М.В.Данилина

АКТ  
проверки « Книга жалоб и предложений»

от 20.10.2023 г.

Основание: внутренний контроль

Настоящий акт составлен в присутствии:

- заместителя по питанию Сафоновой Н.А
- старшего повара Данилиной М.В.
- члена родительской общественности 11 «а» класса Соколовой О.В.

20.10.2023г. комиссией была проведена проверка «Книги жалоб и предложений», которая находится в столовой.

Установлено:

Данный документ располагается на стенде «Информация по питанию» в обеденном зале школы.

- отзывы пишутся как обучающимися , так и учителями школы, родительским комитетом школы.
- все отзывы пишутся с указанием даты;
- все отзывы в книге положительные.

На первой странице титульного листа написано полное наименование организации. Далее указывается дата начала ведения книги, ФИО –руководителя организации, подпись, печать. Книга пронумерована, прошнурована.

Контроль за ведением книги ведет ООО «Мега-сити С».

Зам. по питанию Сафонова Н.А.Сафонова

Старший повар Данилина М.В.Данилина

Член род-ой общественности Соколова О.В.Соколова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 52 имени Ф.Ф.Селина» городского округа Самара  
443085, г. Самара, ул. Центральная 11а, тел/факс 266-05-16/302-08-67

e-mail:school52samara@yandex.ru

АКТ

проверки условий хранения продуктов на складе.

27. 10.2023г.

Основание: внутренний производственный контроль.

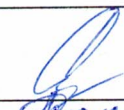

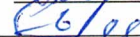
Настоящий акт составлен в присутствии:

- администратора по питанию Сафоновой Н.А.,
- старшего повара Данилиной М.В.,
- мед. сестра Хохлова Т.Ю..

-в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка организации хранения продуктов на складе.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведется ежедневно
1.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения Качества, ветеринарные справки. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов. .	В наличии на все партии
1.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Сроки реализации соблюдаются. Отметка имеется.
1.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Режим хранения соблюдается.
1.5	Хранения продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: « Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	Хранятся в соответствии
1.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	Соответствие показаний термометров записям в журнале ведется ежедневно
1.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Хранятся в соответствии
1.8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	В наличии

Администратор по питанию  Н.А.Сафонова  
Мед. сестра  Т.М.Хохлова  
Повар  М.В.Данилина