

Внутренний контроль
на пищеблоке в
МБОУ Школа №52
г.о. Самара
на 2024-2025 учебный
год

План внутреннего контроля на пищеблоке с родительской общественностью в МБОУ Школа № 52 г.о. Самара на 2024 – 2025 учебный год

Сентябрь

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Исполнитель	
1	Проверка цикличного 10-ти дневного меню	02.09.2024 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Семенова Г.А.	Акт
2	Контрольное взвешивание блюда	11.09.2024г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Азарскова А.А	Акт
3	Оформление 3-х стороннего договора на питание	20.09.24г – 26.09.24 г	Преина ИЮ. Сафонова Н.А.	Акт

Октябрь

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Исполнитель	
1	Наличие технологических карт	02.10.2024 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Шумакова Е.С.	Акт
2	Проверка закладки продуктов питания на завтрак в школьной столовой	11.10.2024 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Лонина О.В.	Акт
3	Проверка « Книга жалоб и предложений»	21.10.24 г	Данилина М.В. Сафонова Н.А. Соколова О .В.	Акт
4	Условия хранения продуктов на складе	27.10.2024 г	Сафонова Н.А. Хохлова Л.М Макарова Н.В.	Акт

Ноябрь

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Исполнитель	
1	Санитарное состояние кухни	12.11.2024 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Хохлова Л.М.	Акт

2	Контрольное взвешивание блюда (завтрак)	18.11.2024 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Винокурова Е.А.	Акт
3	Условия хранения проб	29.11.2024 г	Сафонова Н.А. Хохлова Л.М. Киселёва О.В.	Акт

Декабрь

1	Санитарное состояние холодильников	06.12.2024 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Чернова Т.А..	Акт
2	Санитарное состояние обеденного зала (столы, скамейки, полы)	23.12.2024 г	Сафонова Н.А. Хохлова Л.М. Черкашина Т.Ю.	Акт

Январь

1	Проверка посуды на скол	10.01.2025 г	Бракеражная комиссия	Акт
2	Проверка мед. книжек у работников столовой	17.01.2025 г	Сафонова Н.А. Хохлова Л.М.	Акт
3	Санитарное состояние склада	30.01.2025 г	Сафонова Н.А. Черкашина Т.Ю	Акт

Февраль

1	Проверка на мясные изделия	10.02.2025 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Маликова Т.Н	Акт
2	Контрольное взвешивание (обед)	25.02.2025 г	Сафонова Н.А. Хохлова Л.М. Данилина М.В.	Акт

Март

1	Проверка сроков реализации сыпучих продуктов	10.03.2025 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Маликова Т.Н	Акт
2	Контрольное взвешивание (обед)	18.03.2025 г	Бракеражная комиссия Наумова М.А.	Акт

Апрель

1	Проверка закладки продуктов питания на завтрак в школьной столовой	04.04.2024 г	Сафонова Н.А. Данилина М.В. Азарскова А.А	Акт
2	Проверка записи книги жалоб и предложений	22.04.2025 г	Сафонова Н.А. Чернова Т.А.	Акт

Май

1	Условия правильного хранения хлеба	06.05.2025 г	Сафонова Н.А. Хохлова Л.М	Акт
2	Условия правильного хранения уборочного инвентаря	14.05.2025 г	Сафонова Черкашина Т.Ю. Данилина М.В.	Акт
3	Санитарное состояние обеденного зала	23.05.2025г	Сафонова Н.А. Черкашина Т.Ю. Хохлова Л.М.	Акт

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@vandex.ru

АКТ

О проверки цикличного 10 - дневного меню

От 02.09.2024г.

Основание: внутренний производственный контроль.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- директора школы Преиной И.Ю.,
- администратора по питанию Сафонова Н.А.,
- старшего повара Данилиной М.В.

1 сентября 2024г. была проведена проверка цикличного 10-дневного меню. Меню соответствует всем нормам САНПИНа (белки, жиры, углеводы). Меню утверждено и согласовано с ООО «Мега Сити-С». Данное меню будет использоваться 2024-2025 учебный год.

02.09.2024г.

Директор школы _____ Преина ,И.Ю.
Зам. по питанию _____ Сафонова Н.А.
Ст. повар _____ Данилина М.В.

АКТ

контрольного взвешивания

11.09.2024г.

Комиссия в составе: отв. По питанию Н.А.Сафонова, старший повар М.В.Данилина, м/с Л.М.Хохлова, 11.09.24г. провели контрольное взвешивание завтрака.

11.09.24г. по меню на обед:

1. Масло сливочное – 10 гр.
2. Ветчина – 30 гр.
3. Каша молочная рисовая с сливочным маслом – 150/10 гр.
4. Какао со сгущенным молоком – 200 гр.
5. Батон – 1/30 гр.

В 11.10 комиссией было произведено контрольное взвешивание завтрака:

1. 10 порций масло сливочного составляют – 1000 гр.
2. 10 порций ветчины составляют – 3000 гр.
3. 10 порций каши молочной рисовой с сливочным маслом составляют – 1500 гр.
4. 10 порций какао со сгущенным молоком составляют – 2000 гр.
5. 10 порций батона составляют – 300 гр.

Комиссией было принято решение, что все выше перечисленные блюда соответствуют норме выхода готовой продукции, раздачу разрешить.

Ответственный по питанию _____ Н.А.Сафонова
М/с _____ Л.М.Хохлова
Повар _____ М.В.Данилина

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

о ознакомлении родителей с новой программой «Аксиома» и заключении договоров
по питанию.

от 20.09.2024г.

Комиссия в составе:

- директора школы Преиной И.Ю.
- зам. директора по питанию Сафоновой Н.А.
- старшего повара Данилиной М.В.

20.09.2024г. был составлен настоящий акт о том, что школьное питание работает в программе «Аксиома» и каждому вновь прибывшему обучающему был присвоен личный счет в программе. Ответственная по питанию, Сафонова Н.А., раздала классным руководителям договора на каждого ребенка для их заполнения. До 30 сентября заполненные договора были сданы ответственному по питанию, а Сафонова Н.А. сдала один экземпляр в ООО «Мега-сити С», один был возвращен родителям, один экземпляр находится у ответственного по питанию.

Директор школы _____ И.Ю.Преина

Зам. по питанию _____ Н.А.Сафонова

Старший повар _____ М.В.Данилина

АКТ

Проверки наличия технологических карт

02.. 10.2024г.

Комиссия в составе: администратора по питанию Н.А.Сафоновой, старшего повара Данилиной М.В. В., члена родительской общественности Банниковой И.А. 02.10.2024г. провели проверку на наличие технологических карт.

Основание: внутренний контроль

02.10.2024г. комиссией была проведена проверка технологических карт кулинарных изделий, предоставленных ООО «Мега-сити С» на приготовление блюд по 10 – дневному меню.

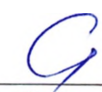

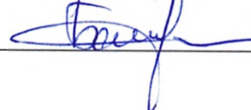
Установлено:

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  И.А.Банникова

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 закладки продуктов питания на завтрак .

11. 10.2024г..

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 Сафонова Н.А.Сафонова
Мед. сестра Хохлова Л.М.Хохлова
Повар Данилина М.В.Данилина

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.

27.10.2024г.

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 С.А. Н.А.Сафонова
Мед. сестра Т.Ю. Л.М.Хохлова
Повар М.В. М.В.Данилина

АКТ
проверки санитарного состояния кухни

от 12.11.2024 г

Основание: внутренний производственный контроль.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- медицинской сестры школы Хохловой Л.М.
- заместителя директора по питанию Сафоновой Н.А.
- Старшего повара Данилина М. В.
- члена родительской общественности 5 «б» класса Халилова С.В.

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 кухни.

В ходе проверки выявлено:

- кухня и подсобное помещение содержатся в порядке и чистоте;
- обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения;
- соблюдается график генеральных уборок.

Зам. по питанию Н.А.Сафонова

Старший повар М.В. Данилина

член родительской общественности 5 «б» класса С.В.Халилова

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@vandex.ru

АКТ

контрольного взвешивания

(завтрак)

18.11.2024г.

Комиссия в составе :

отв. по питанию Н.А.Сафонова,
старший повар М.В.Данилина,
м/с Л.М.Хохлова,
член родительской общественности 9 «а» класса Маликова Т.Н.

18.11.24 г. провели контрольное взвешивание завтрака.

18.11.24 г. по меню на завтрак:

1. Масло сливочное – 10 гр.
2. Сыр порционно – 20 гр.
3. Каша молочная пшенная – 150/10гр.
4. Какао с молоком – 200 гр.
5. Батон – 2/35 гр.
6. Фрукт яблоко – 100 гр

В 08.55 комиссией было произведено контрольное взвешивание завтрака:

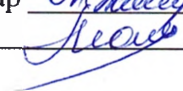
1. 10 порций сыра составляет – 203 гр.
2. 10 порций масло сливочного – 104 гр.
3. 10 порций каши молочной пшенной – 1502/198 гр.
4. 10 порций какао с молоком - 2000 гр.
5. 10 порций батона составляет - 348 гр.

Комиссией было принято решение, что все выше перечисленные блюда соответствуют норме выхода готовой продукции, раздачу разрешить.

Ответственный по питанию  Н.А.Сафонова

М/с  Л.М.Хохлова

Повар  М.В.Данилина

Член родительской общественности 9 «а» класса  Маликова Т.Н.

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 « Книга жалоб и предложений»

от 21.10.2024г.

Основание: внутренний контроль

Настоящий акт составлен в присутствии:

- заместителя по питанию Сафоновой Н.А
- старшего повара Данилиной М.В.
- члена родительской общественности 4 «а» класса Пициной О.В.

21.10.2024г. 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  Н.А.Сафонова

Старший повар  М.В.Данилина

Член род-ой общественности  О.В.Пицина

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@vandex.ru

АКТ

проверки условий хранения проб.

29.11.2024г.

Основание: внутренний производственный контроль.


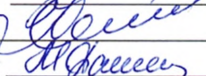

Настоящий акт составлен в присутствии:

- зам. директора по питанию Сафоновой Н.А.,
- старшего повара Данилиной М.В.,
- зам. директора по безопасности Курочкиной Т.А.

-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 кухни.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6	Обеспечивается.
1.2	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-микробиологических исследования проб готовых блюд;	Находятся у директора ООО «Мега-Сити С»
1.3	Соблюдается график хранения проб;	Соблюдается
1.4	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.	Соблюдается

Ответственный по питанию  Н.А.Сафонова
Зам. директора по безопасности  Т.А.Курочкина
Повар  М.В.Данилина