

Отдел образования администрации г.Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

ПРИКАЗ

20.09.2021

№ 28-3/ОТ

О создании комиссии по контролю за качеством приготовления пищи в школьной столовой

С целью проверки соблюдения требований СанПиН при приготовлении пищи в школьной столовой, недопущения нарушений использования недоброкачественной продукции и т.п., сохранения жизни и здоровья обучающихся МБОУ СШ № 23

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию в составе:

Председателя комиссии:

Лушкиной А.М. — директора МБОУ СШ № 23

Членов комиссии:

Бондаревой И.В. — учитель начальных классов

Калайтановой Т.В. — медицинской сестры

Мартыненко Н.В. — Представителя родительской общественности
от 7В класса

2. Членам комиссии:

- провести контроль качества приготовленной пищи в школьной столовой и буфете;
- по итогам проверки составить Акт соблюдения санитарно-гигиенических требований и качества приготовленной пищи при организации питания в школьной столовой;

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СШ № 23



А.М.Лушкина

Отдел образования администрации г. Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

АКТ

проверки льготного питания

20.09.2021

На основании приказа по МБОУ СШ № 23 от 20.09.2021 № 28-3/ОТ
комиссия в составе :

- | | |
|---------------------|---|
| — Лушкиной А.М. | — директора МБОУ СШ № 23 |
| — Бондаревой И.В. | — учитель начальных классов |
| — Калайтановой Т.В. | — медицинской сестры |
| — Мартыненко Н.В. | — Представителя родительской общественности |
- от 7В класса

провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день
- % охвата обучающихся питанием
- документация поставщика на право поставок продовольствия
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение):
 - бракеражного журнала готовой продукции
 - журнала бракеража сырых скоропортящихся продуктов
 - журнала витаминизации готовых блюд
 - журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
 - журнала ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования
 - наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное в Роспотребнадзором
 - сборники рецептов

В результате проверки установлено:

— технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
— соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	соблюдаются / не соблюдаются
— соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
— наличие дезинфицирующих средств	— имеется / не имеется
— помещения для хранения продуктов	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа

— холодильное оборудование и морозильные камеры	в рабочем / в не рабочем состоянии
— наличие спецодежды, спецобуви	— имеется / не имеется
— ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день	— имеется / не имеется
— % охвата обучающихся питанием	— Общий % - 98,8 %; горячим питанием 90,6 %
— документация поставщика на право поставок	— имеется / не имеется
— сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)	— имеется / не имеется
— учетно-отчетная документация (наличие и ведение):	
• бракеражный журнал готовой продукции	— имеется / не имеется
• журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов	— имеется / не имеется
• журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	— имеется / не имеется
• журнал учета выполнения натуральных норм питания	— имеется / не имеется
• ежедневный контроль на пищеблоке теплового и холодильного оборудования	— проводится / не проводится
• наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное с Роспотребнадзором	— имеется / не имеется
• сборник рецептов	— имеется / не имеется
• инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	— имеется / не имеется
• стоимость питания в день	— имеется / не имеется

Взвешивание контрольных порций:

1 порция

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом № 175	мл	150
2	Сыр (порциями) № 15	гр	10
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	50
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

2 порция

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с	мл	152
2	Сыр (порциями) № 15	гр	11
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	53
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

3 порция

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с	мл	150
2	Сыр (порциями) № 15	гр	9
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	51
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

средний выход продукции

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с	мл	150
2	Сыр (порциями) № 15	гр	10
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	50
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствует / не соответствует нормам — СанПиНа

Подбор суточной пробы, условия её хранения **(соответствие / не соответствие требованиям)** хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии:

Члены комиссии



Лушкина А.М.

Бондарева И.В.

Калайтанова Т.В.

Мартыненко Н.В.

С Актом ознакомлены: 20.09.2021

Повар-бригадир

Handwritten signature

О.Е.Курачек

Отдел образования администрации г. Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

АКТ
проверки буфетной продукции

20.09.2021

На основании приказа по МБОУ СШ № 23 от 20.09.2021 № 28-3 /ОТ
комиссия в составе :

- | | |
|---------------------|---|
| — Лушкиной А.М. | — директора МБОУ СШ № 23 |
| — Бондаревой И.В. | — учитель начальных классов |
| — Калайтановой Т.В. | — медицинской сестры |
| — Мартыненко Н.В. | — Представителя родительской общественности |
- от 7В класса

провела проверку условий работы школьного буфета по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день
- % охвата обучающихся питанием
- документация поставщика на право поставок продовольствия
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение):
 - бракеражного журнала готовой продукции
 - журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
 - журнала ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования
 - наличие Прейскуранта цен
 - сборники рецептур

В результате проверки установлено:

— технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	соответствует / не соответствует — нормам СанПиНа
— соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	соблюдаются / не соблюдаются
— соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	соответствует / не соответствует — нормам СанПиНа
— наличие дезинфицирующих средств	— имеется / не имеется
— помещения для хранения продуктов	соответствует / не соответствует — нормам СанПиНа
— холодильное оборудование и морозильные камеры	в рабочем / в не рабочем состоянии

— наличие спецодежды, спецобуви	— имеется / не имеется
— документация поставщика на право поставок	— имеется / не имеется
— сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)	— имеется / не имеется
— учетно-отчетная документация (наличие и ведение):	
• бракеражный журнал готовой продукции	— имеется / не имеется
• журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов	— имеется / не имеется
• журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	— имеется / не имеется
• ежедневный контроль на пищеблоке теплового и холодильного оборудования	проводится / не проводится
• Прейскурант цен на кондитерские изделия, соки, мучные изделия	— имеется / не имеется
• сборник рецептур	— имеется / не имеется
• инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	— имеется / не имеется

Взвешивание контрольных порций: **буфетной продукции**

1 порция	Пирожок с творогом	100 г
2 порция	Пирожок с творогом	103 г
3 порция	Пирожок с творогом	100 г
	Средний выход готовой продукции	101 г

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **соответствует** / не соответствует нормам СанПиНа

Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствие** / не соответствие **требованиям**) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии:

Члены комиссии



Лушкина А.М.

Бондарева И.В.

Калайтанова Т.В.

Мартыненко Н.В.

С Актом ознакомлены: 20.09.2021

Повар-бригадир

О.Е.Курачек

О.Е.Курачек

Отдел образования администрации г.Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

АКТ

проверки льготного питания

20.09.2021

На основании приказа по МБОУ СШ № 23 от 20.09.2021 № 28.3/ОТ
комиссия в составе :

- | | |
|---------------------|---|
| — Лушкиной А.М. | — директора МБОУ СШ № 23 |
| — Бондаревой И.В. | — учитель начальных классов |
| — Калайтановой Т.В. | — медицинской сестры |
| — Мартыненко Н.В. | — Представителя родительской общественности |
- от 7В класса

провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день
- % охвата обучающихся питанием
- документация поставщика на право поставок продовольствия
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение):
 - бракеражного журнала готовой продукции
 - журнала бракеража сырых скоропортящихся продуктов
 - журнала витаминизации готовых блюд
 - журнала осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
 - журнала ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования
 - наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное в Роспотребнадзором
 - сборники рецептур

В результате проверки установлено:

— технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
— соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	соблюдаются / не соблюдаются
— соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа
— наличие дезинфицирующих средств	имеется / не имеется
— помещения для хранения продуктов	соответствует / не соответствует нормам СанПиНа

— холодильное оборудование и морозильные камеры	в рабочем / в не рабочем состоянии
— наличие спецодежды, спецобуви	— имеется / не имеется
— ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день	— имеется / не имеется
— % охвата обучающихся питанием	— Общий % - 98,8 %; горячим питанием 90,6 %
— документация поставщика на право поставок	— имеется / не имеется
— сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты, удостоверение качества)	— имеется / не имеется
— учетно-отчетная документация (наличие и ведение):	
• бракеражный журнал готовой продукции	— имеется / не имеется
• журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов	— имеется / не имеется
• журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	— имеется / не имеется
• журнал учета выполнения натуральных норм питания	— имеется / не имеется
• ежедневный контроль на пищеблоке теплового и холодильного оборудования	проводится / не проводится
• наличие примерного двухнедельного меню по льготному и платному питанию, согласованное с Роспотребнадзором	— имеется / не имеется
• сборник рецептур	— имеется / не имеется
• инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	— имеется / не имеется
• стоимость питания в день	— имеется / не имеется

Взвешивание контрольных порций:

1 порция

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом № 175	мл	150
2	Сыр (порциями) № 15	гр	10
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	50
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

2 порция

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с	мл	152
2	Сыр (порциями) № 15	гр	11
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	53
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

3 порция

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с	мл	150
2	Сыр (порциями) № 15	гр	9
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	51
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

средний выход продукции

№	Наименование	ед.изм.	КОЛ-ВО
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с	мл	150
2	Сыр (порциями) № 15	гр	10
3	Чай с молоком № 421 К	гр	200
4	Хлеб пшеничный в/с	гр	50
5	Фрукты свежие (апельсин) № 338	мл	150

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствует / не соответствует нормам СанПиНа

Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствие / не соответствие требованиям**) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии:

Члены комиссии



Лушкина А.М.

Бондарева И.В.

Калайтанова Т.В.

Мартыненко Н.В.

С Актом ознакомлены: 20.09.2021

Повар-бригадир

О.Е.Курачек

О.Е.Курачек