

Акт
о результатах выездной проверки организации бесплатного питания
обучающихся

«28» сентября 2021 года

Проверяющим Рушенковой Н. В., начальник
специализированного департамента образований
(Ф.И.О., должность) г.о. Самара

В присутствии директора МБОУ ЛФЛГ г.о. Самара
Синюковой Т. И., организатора горячего
питания Водолиной А. С.
(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
общеобразовательного учреждения)

проведена выездная проверка организации горячего питания
обучающихся МБОУ Лицей физоспортивного
направления гимназии г.о. Самара
(наименование общеобразовательного учреждения)

Направление проверки: организация питания обучающихся:

1. Организатор питания:

СО "Новая гимназия" КШ № 1 в лице
директора Михайлова А. В.

2. Приказы об организации питания:

Приказ от 01.09.21 № 287-од "Об организации
горячего питания и наращении ответственных
лиц за организацию горячего питания в
обучающихся в 2021-2022 учебном году."

3. Размещение Порядка предоставления бесплатного питания обучающимся
на информационном стенде в доступном для родителей и учащихся
месте: Исполняется

10. Ресторан по ЧВР (4-чай) Бюхсдорфтио, где работает
2 ЧВР (5-11 ч.) Сокина С.И., поваром - поваром-поваром-дипломирован-
ным вакансия подача блюгур Всесоюзного а.к.
5. Двухнедельное меню, согласованное с руководителем МБОУ (СанПиН
2.3/2.4.3590-20, далее - СанПиН, п.8.1.3.), соответствие фактического рациона
двухнедельному меню (п.8.1.4.)

Представляем устаревшее
10-дневное меню для двухнедельных каникул
гражданских и профессиональных мероприятий
Полное количество "Кеши" 1" согласовано
в текущем году в ТПП". Для проведения
для гражданского праздника исполнение
программ
предлагаемое меню и количество блюд и меню
записано внизу и приведено ниже.

6. Ежедневное меню (СанПиН, п.8.1.7.; Постановление № 1515 от 21.09.2020 г.
п.9.10) представляем в виде установленной
распределенности для каждого дня. В меню указаны
изменения в меню, сделанные блюда и повара
(повара, осуда). - Каша 1/55 (22/09), - Курочка
старинная - каша 1/55 (24/09), - Каша из
репчатого лукавки 1/55 (28/09) и т.д.

Анализ меню за 10 дней (Приложение 1 к Справке) показывает меню с 14.09.21. по 28.09.21. меню 10-дневное меню, в то
время двухнедельное меню не является
последней строкой меню более чем за 10 дней
- 8 раз, кроме - зраза, рис - чечера,
пельмени - гриб, второго - 3 раза, ости-
2 раза, салаты сделаны на основе овощей
- 4 раза, из которых два сделаны из овощей
- 4 раза, из которых четыре из свежих овощей
- 6 раз, овощные салаты и рагу
- 8 раз.

В меню 10-дневного меню в разделе овощей
не указано наличие свежих овощей, салатов,
но указано наличие блюда из овощей, свежие
фрукты, соки и салаты из овощей
наличий (объясняется недостатком).

8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4)

Представляем в исключительных случаях
отделение о рециклированных вспомогатель-

4. Санитарное состояние столовой и пищеблока, эстетическое оформление столовой:

Удовлетворительное.

5. Материально-техническое оснащение пищеблока, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды:

Необходимо присобрение посуды иной машиной (не в рабочем состоянии).

6. Организация работы буфета:

Не организован.

7. Организация питания, порядок приема пищи и дисциплина учащихся в столовой (при качественном приготовлении пищи установлено большое количество отходов):

Соответствует требованиям.

8. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в условиях угрозы распространения новой коронавирусной инфекции:

В соответствии с требованиями.

Количество учащихся, получающих бесплатное питание:

по списку 30 чел. (5 - 11 кл.)

на день проверки 1 - проф. кабор.

8. Количество учащихся, получающих питание за счёт родительских средств:

по списку 79 чел.

на день проверки _____

Книга отзывов и предложений (Постановление № 1515 от 21.09.2020 г. п.6)
предоставлена, на текущий момент времени
не имеется т.к. это не является ее задачей.

Прочее в зале размещение успокои-
мись где спокойно при находиться
присоединяется к залу зале пребывания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям здравоохранения и общепита, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».