

### ПРИКАЗ

об осуществлении систематического наблюдения за соблюдением требований технических регламентов и нормативных документов в сфере организации питания

от " 30 " ноября 2021 г. № 237/2021

В соответствии с пунктом 3.2 Положения об оценке исполнения государственных и муниципальных контрактов, гражданско-правовых договоров бюджетных, казенных и автономных учреждений, заключенных в целях организации питания, утвержденного постановлением Правительства Республики Башкортостан от 30 июня 2020 года № 385, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществить систематическое наблюдение за соблюдением требований технических регламентов и нормативных документов в сфере организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении школа № 49 городского округа города Уфа Республики Башкортостан.

(указать тип организаций (учреждений): образовательные организации, медицинские организации, оздоровительные учреждения и организации социального обслуживания, организации (учреждения) культуры)

расположенных на территории Республики Башкортостан (далее – наблюдение).

2. Наблюдение осуществить в форме: визуальный осмотр территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, подобных объектов, в которых осуществляется организация социального питания.

Назначить лицом(ами), ответственным(ыми) за осуществление наблюдения:

1. Сахаутдинова Тимура Альбертовича – ведущего специалиста отдела мониторинга качества организации питания в учреждениях социальной сферы государственного казенного учреждения Республики Башкортостан «Управление социального питания»;

2. Файзырова Рината Мидхатовича – ведущего специалиста отдела мониторинга качества организации питания в учреждениях социальной сферы государственного казенного учреждения Республики Башкортостан «Управление социального питания».

(указать фамилию, имя, отчество (последнее – при наличии), должность лица, ответственного за осуществление наблюдения)

3. Период деятельности, подлежащий наблюдению: период действия государственного и муниципального контракта, гражданско-правового договора бюджетных, казенных и автономных учреждений, заключенных в целях организации питания.

4. К осуществлению наблюдения приступить с  
" 30 " ноября 2021 года.

Наблюдение окончить не позднее  
" 3 " декабря 2021 года.

5. Срок оформления результатов наблюдения: 7 рабочих дней.

Директор ГКУ РБ «Управление социального питания»  
С.Р. Ачакеева  
(должность, фамилия, инициалы руководителя  
уполномоченного лица)





ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
«УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, д. 28.  
ОГРН 1200200024860 ИНН 0278959030 +7(347)223-00-23

Акт осмотра

30.11.2021

(дата составления)

г. Уфа

Акт осмотра составлен в МБОУ школа №49 г. Уфа

(место составления)

Осмотр начат в « 10 » ч. « 00 » мин., окончен в « 11 » ч. « 00 » мин.

Бедрицкий Михаил Сахарушиев Р.А.

(должность, фамилия и инициалы лица, составившего акт осмотра)

в присутствии:

Мухарамова Артура Галимовича 8347 216 4966

(фамилия, имя, отчество и должность представителя)

Количество питающихся: 700

Количество обучающихся: 1031

(в случае оценки образовательного учреждения)

Количество посадочных мест: 250

(в случае оценки образовательного учреждения)

Продолжительность перемены:

10-15 минут

(в случае оценки образовательного учреждения)

Осмотром установлено:

1. Соответствие ассортимента, качества пищевых продуктов, реализуемых посредством буфета:

соотв. со

2. Журнал бракеража продовольственных товаров и пищевого сырья:

в наличии

3. Наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья:

в наличии

4. Наличие набора холодильного и морозильного оборудования для обеспечения хранения скоропортящихся и



5. Наличие весового оборудования:

*в наличии*

6. Наличие прибора для измерения температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья:

*в наличии*

7. Журнал учета температуры и влажности воздуха:

*в наличии*

8. Наличие внутренней документации по отпуску пищевых продуктов и продовольственного сырья на производство:

*в наличии*

9. Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по органолептическим показателям нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами:

10. Наличие типовых (циклических) меню рационов горячего питания, их оформление:

*в наличии*

11. Меню текущего дня (наличие и оформление):

*в наличии*

12. Наличие технологических карт на блюда и кулинарные изделия:

*в наличии*

13. Наличие и состояние автотранспорта, оборудования, тары для поддержания температурного режима при транспортировке и выдачи готовой продукции:

*в наличии*

14. Организация раздачи (накрытие) готовых блюд, кулинарных изделий и буфетной продукции (температурный режим готовой продукции, сервировка, количество и состояние столовой посуды):

15. Соблюдение технологии приготовления продукции общественного питания:

*соблюдается*



16. Соответствие выхода реализуемых блюд и кулинарных изделий выходам, указанным в типовом (цикличном) меню рационов горячего питания, меню рационов текущего дня:

№ п/п	Наименование блюда, изделия	Результаты контрольного взвешивания			Вес одной порции по меню (выход блюда)	Недовес, перевес в одной порции	Недовес, перевес в порциях
		Кол-во завершенных порций	Общий вес в порциях	Вес одной порции			
1	хлеб пшеничный	10	0,230	0,023	0,040	0,012	
2	крупинки	5	0,228	0,045	0,045	-	-
3	маисо сиб.	10	0,074	0,007	0,010	0,003	

17. Наличие, оформление журнала бракеража готовой продукции:

*в наличии*

18. Соответствие готовой продукции общественного питания по органолептическим показателям нормативам, установленным технологическими документами:

*соответствует*

19. Наличие журнала контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе) учреждения:

*в наличии*

20. Наличие и состояние медицинских книжек:

*в наличии*

21. Наличие типового меню для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании:

—

22. Возможность разработки альтернативного меню (свободного выбора):

—

23. Состояние оборудования на пищеблоке:

*удовлетворительное*



Дополнительно:

- 1) Выявлен запах крови (необес составел 30%);
- 2) Нарушены условия хранения продукции (хранилище открыто при  $4-20^{\circ}$ );
- 3) выявлен запах из марки «аромат» (лимонная отдушка 3м);
- 4) Нарушен температурный режим при ведении учета (температура составила  $4,9^{\circ}$ ).

(указываются сведения об осмотренных территориях и помещениях, о виде, количестве, об иных идентификационных признаках вещей, о виде и реквизитах документов)

Отметка о применении\*:

проверка на мов массово РЕДУИ 9С  
(фото- и видеосъемка или иные установленные способы фиксации вещественных доказательств)

Ведущий: Сидорова  
(должность лица, составившего акт осмотра)

(подпись)

Сидорова Г.А.  
(инициалы и фамилия)

С актом осмотра ознакомлен:  
заместитель директора  
по УВР  
(должность лица, ознакомившегося с актом осмотра)

(подпись)

Мухомов А.Т.  
(инициалы и фамилия)

С актом осмотра ознакомлен:

Иванов  
(представитель оператора питания при наличии)

(подпись)

Иванова И.А.  
(инициалы и фамилия)

Дополнительные отметки: