


Сведения о проводимых проверках

+ акт

1	Дата начала и окончания проверки	29.04.16.
2	Общее время проведения проверки (для субъектов малого и среднего предпринимательства, в часах)	4 ч
3	Наименование органа государственного контроля (надзора), наименование органа муниципального контроля	ТУ ДОЯВ/ИКУ Центр Красноок-Тябрьского р-на
4	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	245/15 от 11.04.16.
5	Цель, задачи и предмет проверки	организация питания
6	Вид проверки (плановая или внеплановая): для плановой проверки – ссылка на ежегодный план проведения проверок; для внеплановой проверки в отношении субъектов малого или среднего предпринимательства – дата и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки	плановая
7	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	29.04.16. № 25
8	Выявленные нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного правового акта, которым установлено нарушенное требование, допустившее его лицо)	см акт
9	Дата, номер и содержание выданного предписания об устранении выявленных нарушений	—
10	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводящего(их) проверку	Киреева Л.О., Бух-ревизор 1 категории
11	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов, представителей экспертных организаций, привлеченных к проведению проверки	—
12	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку	

Проверкой установлено:

При контроле выполнения летовых работ
нарушений не выявлено.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока:

- Наличие и состояние технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования

В наличии в рабочем состоянии, что соответствует норм СанПин (п.13.1).

- Наличие и состояние кухонного оборудования, инвентаря, тары и посуды (маркировка) для сырых и готовых пищевых продуктов

Кухонный инвентарь, кухонная посуда маркированы в удовлетворительном состоянии по норм СанПин (п.13.2).

- Наличие и состояние производственного оборудования, разделочного инвентаря (разделочные столы, ножи, доски) для разделки сырых и готовых пищевых продуктов (маркировка)

В достаточном кол-ве с маркировкой по норм СанПин

- Наличие и состояние посудомоечных ванн

В наличии в удовлетворительном состоянии

- Наличие и состояние столовой посуды и соответствия кол-ва одновременно используемой столовой посуды и приборов составу детей в группе

Кол-во используемой посуды и столовых приборов соответ. составу детей в группах, состояние столовой посуды удовлетворительное, без сколов по норм СанПин (п.13.13).

Дополнительная информация: В пищеблоке находится в удовлетворительном состоянии

2. Ведение документации согласно приложений СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

(Приложение № 5 к СанПин 2.4.1.3049-13):

В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов не указывается время приема продуктов и время окончания реализации продуктов

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 к СанПин 2.4.1.3049-13):

В журнале бракеража готовой кулинарной продукции отсутствует оценка вкуса продукции на соответствие.

- Журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПин 2.4.1.3049-13):

Проводится ежедневное измерение температуры тела не всеми задействованными с указанием в журнале соответ. формы СанПин

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение к СанПин 2.4.1.3049-13):

Контроль температурного режима провод. ежедневно с указанием в журнале

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПин 2.4.1.3049-13):

не ведется

- Справка формы 095/у утверждена Приказом Министерства Здравоохранения СССР от 04.10.1980 № 1030:

заполняется по нарушениям

3. Произведена проверка остатков продуктов питания на продуктовом складе (подсобных помещениях):

На продуктовом складе (подсобных помещениях) имеются следующие продукты питания (см. инвентаризационную опись):

Фасоль, консервы в консервных банках, овощи, соевые...

Ведение книги складского учета *не ведется, остатки продуктов питания и сверены с книгой складского учета.*

Продукты имеют (не имеют) сертификаты качества, накладные, ярлыки

По выданной проверке на продукты имеются сертификаты качества и ярлыки

Дополнительная информация:

Сметы на закупку продуктов, жидкие питательные?

Аккредитовано!

Учтена контроль за:

- сохранением и хранением сырьевых проб

- ведением журнала бракеража готовой продукции, пищевой пробы и журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на производство

Акт составлен на 4 страницах в 2х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

<i>[подпись]</i>	1	<i>С.В. Александров</i>	1
<i>[подпись]</i>	1	<i>В.В. Купцов</i>	1
<i>[подпись]</i>	1	<i>В.В. Купцов</i>	1
	1		1

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Директор (уполномоченный им представитель) МОУ