


Сведения о проводимых проверках

1	Дата начала и окончания проверки	22.11.16г.
2	Общее время проведения проверки (для субъектов малого и среднего предпринимательства, в часах)	4ч.
3	Наименование органа государственного контроля (надзора), наименование органа муниципального контроля	ТУ ДОУВ / ИКУ ИИИФ Краснокабайрского р-на
4	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	693/34 от 17.11.16г.
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	внеплановая
7	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	~ 62 от 22.11.16
8	Выявленные нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного правового акта, которым установлено нарушение, 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 С.О. Бух-ревизор
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 контрольной взвешивании готовых блюд нарушения не установлено.

По два дневных меню №10 дие на завтрак идет: каша овсяная с тыквой, по еженедельному меню производится замес хлеба, каша овсяная с тыквой, не каша овсяная печеная; на второй завтрак идет: сок апельсиновый по еженедельному меню производится замес хлеба, сок апельсиновый, не каша из пшеницы, не обед идет: котлета из овощей, соус сметанный замесы на кашу рассыпчатую с овощами, на уплотненный паудинг идут: вафли, по еженедельному меню вафли немоются. Приложение о замесе блюд № 189 от 21.11.16.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока:

- Наличие и состояние технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования

В наличии в рабочем состоянии

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

В нашем объеме с маркировкой сош. нормы СанПин (п. 13.1).

- 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 сош. нормы 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 соответствует составу детей в группах, состояние столовой посуды удовлетворительное, без сколов сош. нормы СанПин (п. 13.13).

Дополнительная информация: В нашем 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):

Ведется с нарушениями, а именно не указано время поступления продовольствия сырья.

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

Ведется без нарушения

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

Проводится ежедневно осмотр сотрудников пищеблока ДОУ на наличие заболеваний с занесением в журнал соответ. формы СанПин.

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

Контроль температурного режима провод. ежедневно с занесением в журнал установлен. формы

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

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

применяются с нарушениями, а именно с отсутствием единой у печати.

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

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

Бакалея, консервы в ассортименте, овощи, хлебобулочные изделия...

Ведение книги складского учета на складе нет учета остатков продуктов питания и сверены с книгой складского учета

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

При выборочной проверке на продукты имеются сертификаты качества и ярлыки

Дополнительная информация:

Рекомендовано!

Усилить контроль за:

- соблюдением соответствия этикетки живого мяса с этикеткой и этикеткой
- ведением турного бракеража скоропортящихся мясных продуктов
- за приемом справок по ор. 095/у.

Акт составлен на 4 страницах в 2х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

<u>С.А. Христов</u>		<u>С.А. Христов</u>	
<u>Л.В. Купцов</u>		<u>Л.В. Купцов</u>	

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

Заведующий МОУ детский сад № 345

(ФИО полностью, должность)

С.А. Христов
(подпись)