

Об итогах проведения внепланового оперативного контроля
Внутренний контроль за организацией питания и качеством приготовления пищи.
Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

- 1.1 Неруш Н.А., председатель комиссии, и.о. социального педагога;
- 1.2 Мельникова В.Л., член комиссии, заместитель директора по АХР;
- 1.3 Орловой В.О., фельдшер Казымской участковой больницы;
- 1.4 Григорьева Л.И., член комиссии, член Управляющего совета школы;
- 1.5 Молданов Т.И., член комиссии, представитель родительской общественности.



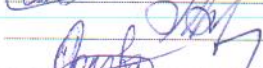
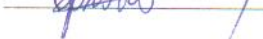

В присутствии: Вокуевой Л.А. – зав. производством столовой;

Захаровой А.М. – медицинская сестра Казымской участковой больницы.

Составили настоящий акт о том, что 25.12.2024г проведен внутренний контроль по организации питания и качеством приготовления пищи.

Результаты контроля отражены в таблице:

№	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения
1.	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Замечаний нет.
2.	Выписка меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Соответствует.
3.	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Продукты в соответствии с перечнем, на день проверки все продукты имеются.
4.	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Бракераж ведется вовремя
5.	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача санминимума.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Санитарные книжки имеются, санминимум пройден.
6.	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания	Поставка продуктов питания в полном объеме
7.	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Сопроводительные документы имеются на все продукты питания
8.	Соблюдение технологии приготовления пищи	Сборник технологических нормативов	Технология приготовления пищи соблюдается.
9.	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Соблюдаются
10.	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Суточные пробы в полном объеме.


 Мельников В.Л.

 Неруш Н.А.

 Григорьева Л.И.

 Захарова А.М.

 Вокуева Л.А.

 Орлова В. О.


 Молданов Т.И.

Об итогах проведения внепланового оперативного контроля
Внутренний контроль за организацией питания и качеством приготовления пищи.
Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

- 1.1 Неруш Н.А., председатель комиссии, и.о. социального педагога;
- 1.2 Мельникова В.Л., член комиссии, заместитель директора по АХР;
- 1.3 Орловой В.О., фельдшер Казымской участковой больницы;
- 1.4 Григорьева Л.И., член комиссии, член Управляющего совета школы;
- 1.5 Молданов Т.И., член комиссии . представитель родительской общественности.

В присутствии: Вокуевой Л.А. – зав. производством столовой;

Захаровой А.М. – медицинская сестра Казымской участковой больницы.

Составили настоящий акт о том, что 16.01.2025г проведен внутренний контроль по организации питания и качеством приготовления пищи.

Результаты контроля отражены в таблице:

№	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения
1.	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Замечаний нет.
2.	Выписка меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Соответствует.
3.	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Продукты в соответствии с перечнем, на день проверки все продукты имеются.
4.	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Бракераж ведется вовремя
5.	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача санминимума.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Санитарные книжки имеются, санминимум пройден.
6.	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания	Поставка продуктов питания в полном объеме
7.	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Сопроводительные документы имеются на все продукты питания
8.	Соблюдение технологии приготовления пищи	Сборник технологических нормативов	Технология приготовления пищи соблюдается.
9.	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Соблюдаются
10.	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Суточные пробы в полном объеме.

Мельников В.Л.

Неруш Н.А.

Григорьева Л.И.

Захарова А.М.

Вокуева Л.А.

Орлова В. О.

Молданов Т.И.

Об итогах проведения внепланового оперативного контроля
Внутренний контроль за организацией питания и качеством приготовления пищи.
Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

- 1.1 Неруш Н.А., председатель комиссии. и.о. социального педагога;
- 1.2 Мельникова В.Л., член комиссии, заместитель директора по АХР;
- 1.3 Орловой В.О., фельдшер Казымской участковой больницы;
- 1.4 Григорьева Л.И., член комиссии, член Управляющего совета школы;
- 1.5 Молданов Т.И., член комиссии . представитель родительской общественности.




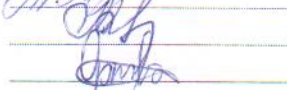


В присутствии: Вокуевой Л.А. – зав. производством столовой;

Захаровой А.М. – медицинская сестра Казымской участковой больницы.

Составили настоящий акт о том, что 30.01.2025г проведен внутренний контроль по организации питания и качеством приготовления пищи.

Результаты контроля отражены в таблице:

№	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения
1.	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Замечаний нет.
2.	Выписка меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Соответствует.
3.	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Продукты в соответствии с перечнем, на день проверки все продукты имеются.
4.	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Бракераж ведется вовремя
5.	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача санминимума.	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Санитарные книжки имеются, санминимум пройден.
6.	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания	Поставка продуктов питания в полном объеме
7.	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Сопроводительные документы имеются на все продукты питания
8.	Соблюдение технологии приготовления пищи	Сборник технологических нормативов	Технология приготовления пищи соблюдается.
9.	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Соблюдаются
10.	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Суточные пробы в полном объеме.


 Мельников В.Л.

 Неруш Н.А.

 Григорьева Л.И.

 Захарова А.М.

 Вокуева Л.А.

 Орлова В. О.


 Молданов Т.И.