

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

- 1.1 Тарлина И.А, председатель комиссии, и.о. социального педагога;
- 1.2 Мельникова В.Л., член комиссии, заместитель директора по АХР;
- 1.3 Манзенкова К.А., член комиссии, фельдшер Казымской участковой больницы;
- 1.4 Салахов Н.Р., член комиссии, член Управляющего совета школы;
- 1.5 Григорьев П.В. – член комиссии . представитель родительской общественности.



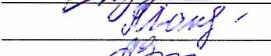

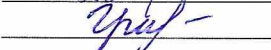
В присутствии: Полищук С.А. – и.о. зав. производством столовой;

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

Составили настоящий акт о том, что 12.10.2022г. 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.  
  
 Тарлина И.А.  
  
 Салахов Н.Р.  
  
 Манзенкова К.А.  
  
 Захарова А.М.  
  
 Полищук С.А.  
  
 Григорьев П.В.

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

- 1.1 Тарлина И.А, председатель комиссии, и.о. социального педагога;
- 1.2 Мельникова В.Л., член комиссии, заместитель директора по АХР;
- 1.3 Манзенкова К.А., член комиссии, фельдшер Казымской участковой больницы;
- 1.4 Салахов Н.Р., член комиссии, член Управляющего совета школы;
- 1.5 Григорьев П.В. – член комиссии . представитель родительской общественности.



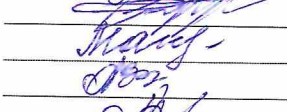
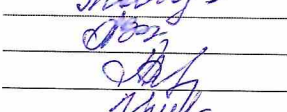
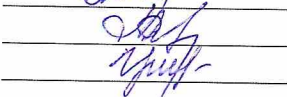
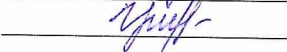

В присутствии: Вокуевой Л.А. – зав. производством столовой;

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

Составили настоящий акт о том, что 25.10.2022г. 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.  
  
 Тарлина И.А.  
  
 Салахов Н.Р.  
  
 Манзенкова К.А.  
  
 Захарова А.М.  
  
 Вокуева Л.А.  
  
 Григорьев П.В.