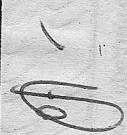


СВЕДЕНИЯ О ПРОВОДИМЫХ ПРОВЕРКАХ

1	Дата начала проверки: «17» 10 2014 г.	Дата окончания проверки: «17» 10 2014 г.
2	Общее время проведения проверки (для субъектов малого и среднего предпринимательства, в часах):	
3	Наименование органа государственного контроля (надзора), наименование органа муниципального контроля	МКУ Центр Сельского района
4	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	от 14.10.2014
5	Цель, задачи и предмет проверки	осуществление мероприятий по реализации программы развития сельского хозяйства
6	Вид проверки (плановая или внеплановая): для плановой проверки — ссылка на ежегодный план проведения проверки; для внеплановой проверки в отношении субъектов малого или среднего предпринимательства — дата и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки	не согласован
7	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	от 17.10.2014

8	Выявленные нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного правового акта, которым установлено нарушение требования, допустившее его лицо)	нарушения нет
9	Дата, номер и содержание выданного предписания об устранении выявленных нарушений	—
10	Фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводящего (их) проверку	Демисенко О.С., в.ф. Власов - референт
11	Фамилия, имя, отчество, должности экспертов, представителей экспертных организаций, привлеченных к проведению проверки	—
12	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку	

Акт

о результатах плановой проверки по теме:

«качество питания в школах, организуемое школами в МОУ»

от «14» 10 2014 г.

Наименование учреждения МОУ СОШ №140

Во исполнение приказа Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от «14» октября 2014 года № 06/364 «О проверке плановой проверки качества питания в школах, организуемого школами в МОУ»,
ведущим бухгалтером-ревизором МКУ Центр О.С. Лисицкой

в присутствии ответственного за организацию питания (Присяжко)
Н.Т. Присяжко

проведена плановая/внеплановая проверка, ходе которой установлено:

Питание школьников осуществляется в школьной столовой

На информационном стенде меню на 14.10.14г.

Примерное меню 10-й завтрак с 13.10.2014г.

Качество продуктов питания, поступающих на пищеблок график цен.

Ведение журналов на пищеблоке
(на основании проверки организации работы пищеблока)

Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов в наличии
на всей ассортимент продукции

Режим снятия и хранения суточных проб обязательный (срезки по суточным пробам на анализ в лабораторию)

Численность обучающихся 835

Количество школьников получающих бесплатное питание 152 в т.ч. по УСЗН 137,
по актам 15, коррекция —

Оформление бракеражных журналов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 соответствует

Контрольный вес 10 порций, совпадает (не совпадает) с весом по нормам, отраженным в меню и технологической карте —

Органолептическая оценка приготовленных блюд

среднотипный завтрак, аппетитный
вкус

Санитарное состояние школьной столовой, зала для приема пищи, пищеблока, производственных помещений, технологического оборудования соответствует (не соответствует) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.
Кухонный инвентарь, в том числе посуда не имеет (имеет) повреждений, сколов, трещин, отбитых краев.

Инструкция по применению моющих средств, по режиму мытья посуды и обработки инвентаря в наличии

Требования к оборудованию и организации здорового питания:

1. холодильное оборудование исправное
2. температурный режим хранения продукции соблюдается
3. маркировка оборудования и инвентаря в наличии
4. технологические карты производства блюд в наличии
5. наличие документов к полученным продуктам питания в наличии
6. наличие маркировки на пищевых продуктах в наличии
7. условия хранения сыпучих продуктов соблюдаются
8. условия хранения фруктов и овощей соблюдаются
9. условия и сроки хранения сырой продукции соблюдаются
10. условия и сроки хранения готовой продукции соблюдаются

Требования к соблюдению СанПиН:

- наличие аптечки для оказания медицинской помощи в наличии
- работа бракеражной комиссии регулярно
- контроль мед.работника работы пищеблока регулярно
- ведение документации соблюдается
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации по графику
- хранение моющих и дезинфицирующих средств соблюдается
- графики текущей и генеральной уборки соблюдается
- хранение и уборка пищевых отходов соблюдается
- хранение хлеба и обработка шкафа соблюдается

Выводы и рекомендации:

Удовлетворительно за организацию питания
исполнение в МКУ
Удовлетворительно за ведение и хранение документации
исполнение

Ответственный
за организацию питания

И. П. Кривошапкин

Ознакомлен:

Директор МОУ СОШ № 140

Е. П. Гордеев

Ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр

Г. В. С. Рассеенко