

Управление образования
Чагодощенского муниципального района

АКТ

внеплановой проверки

контроля за организацией питания

в СШ № 2 Средняя общеобразовательная школа № 2
(наименование образовательного учреждения)

30 ноября 2021 г.
(дата полностью)

п. Чагода

В соответствии с распоряжением управления образования Чагодощенского муниципального района от 22.11.2021 года № ____ «О проведении внеплановых проверок организации питания» комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

И.А. Газизова - старший инспектор, управления образования района;

А. Салихов - Председатель Муниципального совета по образованию (по согласованию);

Руководитель учреждения (по согласованию)

проведена внеплановая проверка.

Цели внеплановой проверки:

- 1) контроль входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, сроков годности;
- 2) наличие маркировки и сертификатов качества;
- 3) контроль технологии изготовления блюд;
- 4) Проверка организации и санитарные нормы на пищеблоке;

В ходе проверки установлено, что:

Санитарное состояние соблюдено, документы в порядке в соответствии с нормами. Замечаний нет.

Члены комиссии:

[Подпись] /А. Салихов/

[Подпись] /И.А. Газизова/

Сот. Соуринская Е.Н.

Приложение к АКТу проверки

№ п/п	Критерий	Наличие
1.	наличие рециркулятора - облучателя, антисептика (антибакт.мыло) при входе в столовую;	✓
2.	наличие и соблюдение графика посещаемости обучающимися, исключая перемешивание детей разных классов;	✓
3.	наличие и выполнение графика санитарной обработки столовой	✓
4.	наличие 10-дневного примерного меню, утвержденного руководителем школы	✓
5.	соответствие фактического меню примерному	✓
6.	наличие технологических карт приготовления блюд	✓
7.	наличие и использование средств индивидуальной защиты у сотрудников столовой	✓
8.	работа бракеражной комиссии	✓
9.	соблюдение выхода готовых блюд в соответствии с меню	✓
10.	соблюдение температуры готовых блюд технологическим картам / наличие термометра.	✓
11.	наличие журнала учета С-витаминизации	✓
12.	наличие и маркировка суточных проб	✓
13.	выборочный контроль входящего сырья, условия хранения, наличие маркировки и сертификатов	✓
14.	соблюдение требований при мытье посуды, наличие инструкции по применению моющих и дез. средств, соблюдение экспозиции раствора	✓
15.	санитарное состояние помещений пищеблока и инвентаря (наличие маркировки).	✓

Управление образования
Чагодощенского муниципального района

АКТ

внеплановой проверки

контроля за организацией питания

в МБОУ "Селовицкая средняя общеобразовательная школа"
(наименование образовательного учреждения) корпус - 1

30 ноября 2021
(дата полностью)

п. Чагода

В соответствии с распоряжением управления образования Чагодощенского муниципального района от 22.11.2021 года № ____ «О проведении внеплановых проверок организации питания» комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

И.А. Газизова - старший инспектор, управления образования района;

А.Салихов - Председатель Муниципального совета по образованию (по согласованию);

Руководитель учреждения (по согласованию)

проведена внеплановая проверка.

Цели внеплановой проверки:

- 1) контроль входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, сроков годности;
- 2) наличие маркировки и сертификатов качества;
- 3) контроль технологи изготовления блюд;
- 4) Проверка организации и санитарные нормы на пищеблоке;

В ходе проверки установлено, что:

Санитарные нормы соблюдены. Документация ведется в соответствии с нормами.
Меню на 30 ноября 2021г.: Рис, котлета и курица (колбаска мякная), помидор и сыр, хлеб. Колбаски куриные - много риса, мало мяса.
Замечать колбаски в пакетах на 1 этаже.

Члены комиссии:

[Подпись] /А. Салихов/

[Подпись] /И.А. Газизова/

[Подпись] /_____/

Приложение к АКТу проверки

№ п/п	Критерий	Наличие
1.	наличие рециркулятора - облучателя, антисептика (антибакт.мыло) при входе в столовую;	✓
2.	наличие и соблюдение графика посещаемости обучающимися, исключая перемешивание детей разных классов;	✓
3.	наличие и выполнение графика санитарной обработки столовой	✓
4.	наличие 10-дневного примерного меню, утвержденного руководителем школы	✓
5.	соответствие фактического меню примерному	✓
6.	наличие технологических карт приготовления блюд	✓
7.	наличие и использование средств индивидуальной защиты у сотрудников столовой	✓
8.	работа бракеражной комиссии	✓
9.	соблюдение выхода готовых блюд в соответствии с меню	✓
10.	соблюдение температуры готовых блюд технологическим картам / наличие термометра.	✓
11.	наличие журнала учета С-витаминизации	✓
12.	наличие и маркировка суточных проб	✓
13.	выборочный контроль входящего сырья, условия хранения, наличие маркировки и сертификатов	✓
14.	соблюдение требований при мытье посуды, наличие инструкции по применению моющих и дез. средств, соблюдение экспозиции раствора	✓
15.	санитарное состояние помещений пищеблока и инвентаря (наличие маркировки).	✓

Управление образования
Чагодощенского муниципального района

АКТ

внеплановой проверки
контроля за организацией питания
в ОП. Качальская средняя - детская с/ш. № 2
(наименование образовательного учреждения)

03.12.2021
(дата полностью)

п. Чагода

В соответствии с распоряжением управления образования Чагодощенского муниципального района от 22.11.2021 года № ____ «О проведении внеплановых проверок организации питания» комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

И.А. Газизова - старший инспектор, управления образования района;

А. Салихов - Председатель Муниципального совета по образованию (по согласованию);

Руководитель учреждения (по согласованию)

проведена внеплановая проверка.

Цели внеплановой проверки:

- 1) контроль входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, сроков годности;
- 2) наличие маркировки и сертификатов качества;
- 3) контроль технологии изготовления блюд;
- 4) Проверка организации и санитарные нормы на пищеблоке;

В ходе проверки установлено, что:

Самостоятельно проведено обследование, документация ведется
в соответствии с требованиями.
Варочная имеет проект записки.
Задания на инвентаризацию

Члены комиссии:

[Подпись] /А. Салихов/

[Подпись] /И.А. Газизова/

Приложение к АКТу проверки

№ п/п	Критерий	Наличие
1.	наличие рециркулятора - облучателя, антисептика (антибакт.мыло) при входе в столовую;	✓
2.	наличие и соблюдение графика посещаемости обучающимися, исключая перемешивание детей разных классов;	✓
3.	наличие и выполнение графика санитарной обработки столовой	✓
4.	наличие 10-дневного примерного меню, утвержденного руководителем школы	✓
5.	соответствие фактического меню примерному	✓
6.	наличие технологических карт приготовления блюд	✓
7.	наличие и использование средств индивидуальной защиты у сотрудников столовой	✓
8.	работа бракеражной комиссии	✓
9.	соблюдение выхода готовых блюд в соответствии с меню	✓
10.	соблюдение температуры готовых блюд технологическим картам / наличие термометра.	✓
11.	наличие журнала учета С-витаминизации	✓
12.	наличие и маркировка суточных проб	✓
13.	выборочный контроль входящего сырья, условия хранения, наличие маркировки и сертификатов	✓
14.	соблюдение требований при мытье посуды, наличие инструкции по применению моющих и дез. средств, соблюдение экспозиции раствора	✓
15.	санитарное состояние помещений пищеблока и инвентаря (наличие маркировки).	✓

Управление образования
Чагодощенского муниципального района

АКТ

внеплановой проверки

контроля за организацией питания

в ОСН, Кемальевская средняя общеобразовательная школа № 1, В. Зиньково
(наименование образовательного учреждения)

02.12.2021
(дата полностью)

п. Чагода

В соответствии с распоряжением управления образования Чагодощенского муниципального района от 22.11.2021 года № ____ «О проведении внеплановых проверок организации питания» комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

И.А. Газизова - старший инспектор, управления образования района;

А. Салихов - Председатель Муниципального совета по образованию (по согласованию);

Руководитель учреждения (по согласованию)

проведена внеплановая проверка.

Цели внеплановой проверки:

- 1) контроль входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, сроков годности;
- 2) наличие маркировки и сертификатов качества;
- 3) контроль технологи изготовления блюд;
- 4) Проверка организации и санитарные нормы на пищеблоке;

В ходе проверки установлено, что:

Сакшарное приног собезуена. Документация
веруея в сохвесе все с нормами

Члены комиссии:

[Подпись] /А. Салихов/

[Подпись] /И.А. Газизова/

[Подпись] /Суюва С.И./

№ п/п	Критерий	Наличие
1.	наличие рециркулятора - облучателя, антисептика (антибакт.мыло) при входе в столовую;	✓
2.	наличие и соблюдение графика посещаемости обучающимися, исключая перемешивание детей разных классов;	✓
3.	наличие и выполнение графика санитарной обработки столовой	✓
4.	наличие 10-дневного примерного меню, утвержденного руководителем школы	✓
5.	соответствие фактического меню примерному	✓
6.	наличие технологических карт приготовления блюд	✓
7.	наличие и использование средств индивидуальной защиты у сотрудников столовой	✓
8.	работа бракеражной комиссии	✓
9.	соблюдение выхода готовых блюд в соответствии с меню	✓
10.	соблюдение температуры готовых блюд технологическим картам / наличие термометра.	✓
11.	наличие журнала учета С-витаминизации	✓
12.	наличие и маркировка суточных проб	✓
13.	выборочный контроль входящего сырья, условия хранения, наличие маркировки и сертификатов	✓
14.	соблюдение требований при мытье посуды, наличие инструкции по применению моющих и дез. средств, соблюдение экспозиции раствора	✓
15.	санитарное состояние помещений пищеблока и инвентаря (наличие маркировки).	✓