

АКТ проверки пищеблока

ОУ «Новоселецкая школа»

№ 1 от « 24 » сентября 2024г

По адресу: 646808, Омская область, Таврический район, ул. Садовая, д.21,
(место проведения проверки)

На основании: Приказ ОУ «Новоселецкая школа» № 24 от 05.02.2021

была проведена (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)
плановая
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

проверка пищеблока

646808, Омская область, Таврический район, д. Новоселецк, ул. Садовая, д.21
(адрес местонахождения пищеблока)

Лицо(а), проводившее проверку: Руденко М.В. - председатель ПК

(Ф.И.О., должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку)

При проведении проверки присутствовали: Величко Е.С. - зам. директора школы
(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки пищеблока выявлено:

1. Наличие/отсутствие сопроводительных документов (указать какие) __ вет, справки Ф2, декларации соответствия, сертификат качества продукции. Имеются.
2. Товарное соседство продуктов (соблюдается/не соблюдается) частично не соблюдается, т.к маленькая площадь складского помещения.
3. Хранение продуктов (соответствует/ не соответствует требованиям, расписать где находятся) : стеллажи, деревянные подставки, холодильное оборудование.
4. Наличие / отсутствие просроченных или испорченных продуктов (указать каких)

Просроченные продукты отсутствуют.

5. Ведение соответствующей новым СанПиН документации (перечислить) журналы: бракеража скоропортящейся продукции, бракеража готовой продукции, гигиены сотрудников, проведения витаминизации третьих блюд. Журналы ведутся.

6. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании. Соблюдается.

7. Состояние гигрометра __г⁰ сух. 17⁰ влаж. 15,5⁰, ОВВ 69%

8. Наличие / отсутствие сколов, трещин на оборудовании, посуде. Отсутствуют.

9. Соответствие / несоответствие инструкции процесс мытья кухонной и столовой посуды: в соответствии с инструкцией

10. Наличие / отсутствие журналов проведения влажных и генеральных уборок на пищеблоке. Журналы имеются.

11. Нарушения (выявлены (указать № пунктов акта) / не выявлены) не выявлены

Подписи лиц, проводивших проверку: Руденко М.В.
Величко Е.С.

С актом проверки ознакомлен(а):

Ромашенко О.В. завхоз ОУ «Новоселецкая школа»
(Ф.И.О., должность ответственного за питание)

« 24 » сентября 2024 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),
проводившего проверку)

АКТ проверки пищеблока

ОУ «Новоселецкая школа»

№ 2 от « 23 » октября 2024г

По адресу: 646808, Омская область, Таврический район, ул. Садовая, д.21.
(место проведения проверки)

На основании: Приказ ОУ «Новоселецкая школа» № 24 от 05.02.2021

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена

плановая

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

проверка пищеблока:

646808, Омская область, Таврический район, д. Новоселецк, ул. Садовая, д.21

(адрес местонахождения пищеблока)

Лицо(а), проводившее проверку:

Руденко М.В - председатель ПК

(Ф.И.О., должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку)

При проведении проверки присутствовали:

Величко Е.С. - зам. директора школы

(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки пищеблока выявлено:

1. Наличие/отсутствие сопроводительных документов (указать какие) __ вет, справки Ф2, декларации соответствия, сертификат качества продукции. Имеются.

2. Товарное соседство продуктов (соблюдается/не соблюдается) частично не соблюдается, т.к маленькая площадь складского помещения.

3. Хранение продуктов (соответствует/ не соответствует требованиям, расписать где находятся) : стеллажи, деревянные подставки, холодильное оборудование.

4. Наличие / отсутствие просроченных или испорченных продуктов (указать каких)

Просроченные продукты отсутствуют.

5. Ведение соответствующей новым СанПиН документации (перечислить) журналы: бракеража скоропортящейся продукции, бракеража готовой продукции, гигиены сотрудников, проведения витаминизации третьих блюд. Журналы ведутся.

6. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании. Соблюдается.

7. Состояние гигрометра __ t⁰ _сух. 17⁰, влаж. 14⁰, ОВВ 69%

8. Наличие / отсутствие сколов, трещин на оборудовании, посуде. Отсутствуют.

9. Соответствие / несоответствие инструкции процесс мытья кухонной и столовой посуды: в соответствии с инструкцией

10. Наличие / отсутствие журналов проведения влажных и генеральных уборок на пищеблоке. Журналы имеются.

11. Нарушения (выявлены (указать № пунктов акта) / не выявлены) не выявлены

Подписи лиц, проводивших проверку: Руденко М.В.
Величко Е.С.

С актом проверки ознакомлен(а):

Романенко О.В. завхоз ОУ «Новоселецкая школа»
(Ф.И.О., должность ответственного за питание)

« 23 » октября 2024 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),
проводившего проверку)

АКТ проверки пищеблока

ОУ «Новоселецкая школа»

№ 3 от « 22 » ноября 2024г

По адресу: 646808, Омская область, Таврический район, ул. Садовая, д.21.
(место проведения проверки)

На основании: Приказ ОУ «Новоселецкая школа» № 24 от 05.02.2021
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая проверка пищеблока:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

646808, Омская область, Таврический район, д. Новоселецк, ул. Садовая, д.21
(адрес местонахождения пищеблока)

Лицо(а), проводившее проверку: Руденко М.В. - председатель ПК

(Ф.И.О., должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку)

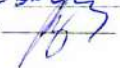
При проведении проверки присутствовали: Величко Е.С. - зам. директора школы
(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки пищеблока выявлено:

1. Наличие/отсутствие сопроводительных документов (указать какие) __ вет, справки Ф2, декларации соответствия, сертификат качества продукции. Имеются.
2. Товарное соседство продуктов (соблюдается/не соблюдается) частично не соблюдается, т.к. маленькая площадь складского помещения.
3. Хранение продуктов (соответствует/ не соответствует требованиям, расписать где находятся) : стеллажи, деревянные подставки, холодильное оборудование.
4. Наличие / отсутствие просроченных или испорченных продуктов (указать каких)

Просроченные продукты отсутствуют.

5. Ведение соответствующей новым СанПин документации (перечислить) журналы: бракеража скоропортящейся продукции, бракеража готовой продукции, гигиены сотрудников, проведения витаминизации третьих блюд. Журналы ведутся.
6. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании. Соблюдается.
7. Состояние гигрометра __⁰ сух. 17⁰, влаж. 14⁰, ОВВ 69%
8. Наличие / отсутствие сколов, трещин на оборудовании, посуде. Отсутствуют.
9. Соответствие / несоответствие инструкции процесс мытья кухонной и столовой посуды: в соответствии с инструкцией
10. Наличие / отсутствие журналов проведения влажных и генеральных уборок на пищеблоке. Журналы имеются.
11. Нарушения (выявлены (указать № пунктов акта) / не выявлены) не выявлены

Подписи лиц, проводивших проверку: Руденко М.В. 
Величко Е.С. 

С актом проверки ознакомлен(а):

Романенко О.В. завхоз ОУ «Новоселецкая школа»
(Ф.И.О., должность ответственного за питание)

« 22 » ноября 2024 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),
проводившего проверку)