

**АКТ № 6**  
**проверки комиссии по контролю за организацией питания**  
**обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»**  
**структурное подразделение «Детский сад «Совушка»**  
**кратность проверки – 1 раз в месяц**  
**от « 02 » марта 2021 г.**

Комиссия в составе:

Заместитель директора, председатель комиссии – Козлова Г.Р.

Методист, член комиссии – Решетнева Ю.А.

Учитель-логопед, член комиссии – Сирая Н.В.

Медицинский работник – Силина Н.В.

« 02 » марта 2020 г. в 11-00 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
<b>1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	В наличии	
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдается	
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается	
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	ведется	
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	соблюдается	
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	соблюдается	
1.9.	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	соблюдается	
<b>2. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдается	
2.2.	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря		
<b>3. Оборудование моечных помещений</b>			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств,	имеется	

	применяемых в данное время		
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Соблюдается	
3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	соблюдается	
4.2.	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	удовлетворительное	
4.3.	Санитарное состояние цехов и складских помещений	удовлетворительное	
5. Рацион питания			
5.1.	Наличие технологических карт на блюда на текущий день	В наличии	
5.2.	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд и стоимостью	В наличии	
5.3.	Соответствие блюд утвержденному меню	соответствует	
5.4.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	соответствуют	
5.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	ведется	

Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Заместитель директора, председатель комиссии \_\_\_\_\_ Козлова Г.Р.  
 Методист, член комиссии \_\_\_\_\_ Решетнева Ю.А.  
 Учитель-логопед, член комиссии \_\_\_\_\_ Сирая Н.В.  
 Медицинский работник \_\_\_\_\_ Силина Н.В.