

Акт № 51

Проверка комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «Гимназия №31»  
структурное подразделение «Детский сад «Совушка»

Кратность проверки - 1 раз в месяц

Комиссия в составе:

Руководитель структурного подразделения-Телесницкая Ю.В.

Медсестра –Андропова Л.А.

Бухгалтер-Шадрин Н.А.

Член родительского комитета- Бокова Е.А.

18 июня 2019 г. в 9:00 проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	ведется	
1.2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	в наличии	
1.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдено	
1.4	Соблюдение условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдено	
1.5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям журнала	ведется	
1.6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	соответствует	
1.7	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планированными решениями	в наличии	
1.8	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	соответствует	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдено	

2.2	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	соответствует	
3. Оборудование моечных помещений			
3.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии	
3.2	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной посуде	соответствует	
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более, чем на 2/3	соответствует	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1	Соблюдается график ведения генеральных уборок	соблюдается	
4.2	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	соблюдается	
4.3	Санитарное состояние цехов и складских помещений	соблюдается	
5. Рацион питания			
5.1	Наличие технологических карт	в наличии	
5.2	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд	в наличии	
5.3	Соответствие блюд утвержденному меню	соответствует	
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	соответствует	
5.5	Ведение ведомости контроля за рацион питания	ведется	


Выводы и замечания:

---



---

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения  Телесницкая Ю.В.

Медсестра  Андропова Л.А.

Бухгалтер  Шадрина Н.А.

Член родительского комитета  Бокова Е.А.



Акт № 52

Проверка комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «Гимназия №31»  
структурное подразделение «Детский сад «Совушка»

Кратность проверки - 1 раз в месяц

Комиссия в составе:

Руководитель структурного подразделения-Телесницкая Ю.В.

Медсестра –Андропова Л.А.

Бухгалтер-Шадрин Н.А.

Член родительского комитета- Бокова Е.А.

23 июля 2019 г. в 9:00 проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	всесоответствие	
1.2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	в соответствии	
1.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдено	
1.4	Соблюдение условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдено	
1.5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям журнала	ведется	
1.6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	соответствии	
1.7	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планированными решениями	в соответствии	
1.8	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	соблюдено	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдено	

2.2	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	Соблюдается	
3. Оборудование моечных помещений			
3.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	В наличии	
3.2	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной посуде	Соблюдается	
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более, чем на 2/3	Соблюдается	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1	Соблюдается график ведения генеральных уборок	Соблюдается	
4.2	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенца)	Соблюдается	
4.3	Санитарное состояние цехов и складских помещений	Соблюдается	
5. Рацион питания			
5.1	Наличие технологических карт	В наличии	
5.2	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд	В наличии	
5.3	Соответствие блюд утвержденному меню	Соблюдается	
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	Соблюдается	
5.5	Ведение ведомости контроля за рацион питания	Ведется	

Выводы и замечания:

---



---



---

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения  Телесницкая Ю.В.

Медсестра  Андропова Л.А.

Бухгалтер  Шадрина Н.А.

Член родительского комитета  Бокова Е.А.



Акт № 53

Проверка комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «Гимназия №31»  
структурное подразделение «Детский сад «Совушка»

Кратность проверки -1 раз в месяц

Комиссия в составе:

Руководитель структурного подразделения-Телесницкая Ю.В.

Медсестра –Андропова Л.А.

Бухгалтер-Шадрина Н.А.

Член родительского комитета- Бокова Е.А.

28 августа 2019 г. в 9<sup>00</sup> проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	ведется	
1.2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	в наличии	
1.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдено	
1.4	Соблюдение условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдено	
1.5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям журнала	ведется	
1.6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	соответствует	
1.7	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планированными решениями	в наличии	
1.8	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	соответствует	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдено	

2.2	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	соответствует	
3.Оборудование моечных помещений			
3.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии	
3.2	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной посуде	соответствует	
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками , которые очищают при заполнении не более, чем на 2/3	соответствует	
4.Санитарное состояние пищеблока			
4.1	Соблюдается график ведения генеральных уборок	соблюдено	
4.2	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	соблюдено	
4.3	Санитарное состояние цехов и складских помещений	соблюдено	
5.Рацион питания			
5.1	Наличие технологических карт	в наличии	
5.2	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд	в наличии	
5.3	Соответствие блюд утвержденному меню	соответствует	
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	соответствует	
5.5	Ведение ведомости контроля за рацион питания	в процессе	

Выводы и замечания:

---



---



---

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения  Телесницкая Ю.В.

Медсестра

 Андропова Л.А.

Бухгалтер

 Шадрина Н.А.

Член родительского комитета

 Бокова Е.А.