

Акт № 54

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-Осипова К.А.


19 09 2019 г. в 8⁴⁵ 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	соответствии
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более, чем на 2/3	соответствии
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	соответствии
5.4	Блюда меню соответствует примерно 10-дневному меню	соответствии
5.5	Ведение ведомости контроля за рацион питания	ведущая

Выводы и замечания:

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения  Телесницкая Ю.В.

Медсестра  Андропова Л.А.

Бухгалтер  Шадрина Н.А.

Член родительского комитета  Осипова К.А.

Акт № 55

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-Осипова К.А.

22.10 2019 г. в 9¹⁵ проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	ведем	
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	соблюдим	
1.4	Соблюдение условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдим	
1.5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям журнала	ведем	
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	соответствуют	
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	соответствуют	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдим	
2.2	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	соответствуют	

3. Оборудование моечных помещений			
3.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	есть	
3.2	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной посуде	есть	
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более, чем на 2/3	есть	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1	Соблюдается график ведения генеральных уборок	есть	
4.2	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	есть	
4.3	Санитарное состояние цехов и складских помещений	Нарушено в соответствии с санитарными требованиями	22.10.2019
5. Рацион питания			
5.1	Наличие технологических карт	есть	
5.2	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд	есть	
5.3	Соответствие блюд утвержденному меню	есть	
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	есть	
5.5	Ведение ведомости контроля за рацион питания	есть	

Выводы и замечания:

Нарушено в соответствии с

санитарными требованиями

Утвершено 22.10.2019г

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения  Телесницкая Ю.В.

Медсестра  Андропова Л.А.

Бухгалтер  Шадрина Н.А.

Член родительского комитета  Осипова К.А.

Акт № 56

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-Осипова К.А.

19 ноября 20 19 г. в 9⁰⁰ проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	<i>выяснено</i>	
1.2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	<i>выяснено</i>	
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	<i>соблюдено</i>	
1.4	Соблюдение условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдено</i>	
1.5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям журнала	<i>выяснено</i>	
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	<i>соответствует</i>	
1.7	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планированными решениями	<i>выяснено</i>	
1.8	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	<i>соответствует</i>	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соблюдено</i>	
2.2	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	<i>соответствует</i>	

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	есть в наличии
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более, чем на 2/3	есть в наличии
4.Санитарное состояние пищеблока		
4.1	Соблюдается график ведения генеральных уборок	есть
4.2	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	есть
4.3	Санитарное состояние цехов и складских помещений	есть
5.Рацион питания		
5.1	Наличие технологических карт	есть
5.2	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд	есть
5.3	Соответствие блюд утвержденному меню	есть
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	есть
5.5	Ведение ведомости контроля за рацион питания	есть

Выводы и замечания:

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения Телесницкая Ю.В.

Медсестра

Бухгалтер

Член родительского комитета

Андропова Л.А.
Андропова Л.А.
Шадрина Н.А.
Шадрина Н.А.
Осипова К.А.
Осипова К.А.

Акт № 57

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-Осипова К.А.

17 декабря 20 19 г. в 9⁰⁰ проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	<i>введено</i>	
1.2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	<i>в наличии</i>	
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	<i>соблюдено</i>	
1.4	Соблюдение условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдено</i>	
1.5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям журнала	<i>верные</i>	
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	<i>соответствуют</i>	
1.7	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планированными решениями	<i>в наличии</i>	
1.8	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	<i>соответствуют</i>	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соблюдено</i>	
2.2	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	<i>соответствуют</i>	

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

Выводы и замечания:

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения  Телесницкая Ю.В.

Медсестра  Андропова Л.А.

Бухгалтер  Шадрина Н.А.

Член родительского комитета  Осипова К.А.