

Акт № 48

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.

20 марта 20 19 г. в 9⁰⁰ проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	<i>ведется</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>ведется</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>в наличии</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	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	соблюдено	
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, полотенце)	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	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 № 49

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 апреля 20 19 г. в 8⁴⁵ проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	<i>ведется</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>ведется</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>соблюдено</i>	
1.7	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планированными решениями	<i>соответствует</i>	
1.8	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	<i>соблюдено</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>нарушено уборочные тряпки</i>	<i>18.04.2019г</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	соблюдено
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)	Нем. мыла
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	ведется

Выводы и замечания: Нарушено хранение уборочного инвентаря нем. мыла. Исправлено
18.04.2019г

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения [подпись] Телесницкая Ю.В.
Медсестра [подпись] Андропова Л.А.
Бухгалтер [подпись] Шадрин Н.А.
Член родительского комитета [подпись] Бокова Е.А.

Акт № 50

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.


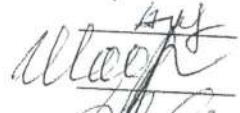


21 июля 2019 г. в 9¹⁵ проведена проверка

№	Мероприятие	Результат	Сроки устранения
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов	<i>ведется</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>ведется</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>в наличии</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	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	соответствуют	
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более, чем на 2/3	соответствуют	
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	есть	
5.2	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд	есть	
5.3	Соответствие блюд утвержденному меню	соответствуют	
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	соответствуют	
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.