

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.

21 января 2020 г. в 9<sup>15</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	соблюдено	
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	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	соблюдено	

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	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	есть в наличии
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	есть в наличии
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.

Акт № 59

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.

18 февраля 2020 г. в 9<sup>00</sup> 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>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>Нарушено 18.02.2020 соответствует использование инвентаря</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	Нарушения хранения ветоши
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	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	соответствии
5.4	Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню	соответствии
5.5	Ведение ведомости контроля за рацион питания	ведется

Выводы и замечания: Нарушения хранения ветоши

Устранить нарушения хранения ветоши 18.02.2020г  
Нарушения использования инвентаря в соответствии  
с инструкцией 18.02.2020г

Подписи членов комиссии:

Руководитель структурного подразделения  Телесницкая Ю.В.

Медсестра  Андропова Л.А.

Бухгалтер  Шадрина Н.А.

Член родительского комитета  Осипова К.А.

Акт № 60

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.

18 марта 20 20 г. в 9<sup>00</sup> 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>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	<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	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, 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	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  Осипова К.А.