

АКТ №
проверки общественной (административной) комиссии по контролю за организацией питания
воспитанников МАОУ «Гимназия № 31»
структурное подразделение «Детский сад «Совушка»
от «26» июля 2021 г.

Комиссия в составе:

Заместитель директора, председатель комиссии – Козлова Г.Р.

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

Медицинский работник – Силина Н.В.

«26» июля 2021 г. в 10:00 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	журнал ведется	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	документы 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	сроки реализации соблюдены	
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	сроки хранения соблюдены	
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	журнал ведется, темп. режим соблюд.	
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	соответствие соблюдено	
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	исполнено	
1.9.	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	использование инвентаря в соответствии с маркировкой	
2.2.	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	уборочный инвентарь правильно хранится	
3. Оборудование моечных помещений			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	инструкции в наличии	
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	ветошь хранится в промаркированной таре	
3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с	пищ. отходы	

	крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	содержат в холодильнике
4. Санитарное состояние пищеблока		
4.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	график строго соблюдается
4.2.	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенца)	удовлетворен
4.3.	Санитарное состояние цехов и складских помещений	удовлетворен
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	меню в наличии
5.3.	Соответствие блюд утвержденному меню	соответствует
5.4.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	ведомость ведется

Выводы и замечания комиссии:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Заместитель директора, председатель комиссии _____

Учитель-логопед, член комиссии _____

Медицинский работник _____

Г. Козлова
Н.В. Сирая
Н.В. Силина

Козлова Г.Р.

Сирая Н.В.

Силина Н.В.