

АКТ № 8  
 проверки комиссии по контролю за организацией питания  
 воспитанников МАОУ «Гимназия № 31»  
 структурное подразделение «Детский сад «Совушка»  
 кратность проверки – 1 раз в месяц  
 от «29» апреля 2021 г.

Комиссия в составе:

Заместитель директора, председатель комиссии – Козлова Г.Р.

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

Медицинский работник – Силина Н.В.

«29» апреля 2021 г. в 11<sup>10</sup> 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	Бр. заполнен заполняется вовремя	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Все сопроводит. 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 скоропорта соблюдаются	
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с усл. хранения	
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Показатели термометров соответствуют показаниям в журнале	
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	Сыпучие и овощи хранятся на стеллажах на расст. не менее 15 см	
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	Планировка работ на пищеблоке	
1.9.	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	Товарное соседство в холодильнике соблюдено	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используются в соответствии с маркировкой	
2.2.	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	Инв. хранится правильно	
3. Оборудование моечных помещений			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции по применению моющих ср. в наличии	
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Ветошь после обработки сушат и хранят в промаркир. таре	

3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3
4. Санитарное состояние пищеблока		
4.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Генер. уборка проводится еженедельно
4.2.	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	Сан. сост. пищеблока удовлетворительное
4.3.	Санитарное состояние цехов и складских помещений	Сан. сост. цехов удовлетворительное
5. Рацион питания		
5.1.	Наличие технологических карт на блюда на текущий день	Техн. карты в наличии
5.2.	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд	Меню утверждено и вывешено по группам
5.3.	Соответствие блюд утвержденному меню	Блюда соотв. утв. меню
5.4.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Блюда соотв. 10-дн. меню
5.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	Ведомость контроля за рационом питания ведется

Выводы и замечания комиссии:

*Замечаний нет*

Подписи членов комиссии:

Заместитель директора, председатель комиссии \_\_\_\_\_

Учитель-логопед, член комиссии \_\_\_\_\_

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Козлова Г.Р.

Сирая Н.В.

Силина Н.В.