

АКТ № 4  
 проверки комиссии по контролю за организацией питания  
 обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»  
 структурное подразделение «Детский сад «Совушка»  
 от «29» декабря 2020 г.

Комиссия в составе:

Заместитель директора, председатель комиссии – Козлова Г.Р.

Методист, член комиссии – Решетнева Ю.А.

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

«29» декабря 2020 г. в 13<sup>00</sup> проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
<b>1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	соблюд.	
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	соблюд.	
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюд.	
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	ведется	
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	соблюд.	
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	соблюд.	
1.9.	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	соблюд.	
<b>2. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюд.	
2.2.	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	соблюд.	
<b>3. Оборудование моечных помещений</b>			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	имеются	
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	соблюд.	
3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с	соблюд.	

	крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3		
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	соблюд.	
4.2.	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	удов.	
4.3.	Санитарное состояние цехов и складских помещений	удов.	
5. Рацион питания			
5.1.	Наличие технологических карт на блюда на текущий день	имеются	
5.2.	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд и стоимостью	соблюд.	
5.3.	Соответствие блюд утвержденному меню	соств.	
5.4.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	соств.	
5.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	ведется	

Выводы и замечания комиссии:

*Замечаний нет*

Подписи членов комиссии:

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

Методист, член комиссии \_\_\_\_\_

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

*Г. Козлова*

*Ю. Решетнева*

Козлова Г.Р.

Решетнева Ю.А.

Сирая Н.В.