

АКТ № 3
 проверки комиссии по контролю за организацией питания
 обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»
 структурное подразделение «Детский сад «Совушка»
 от «30» ноября 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.

«30» ноября 2020 г. в №-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	Ведется	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	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	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.	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Соблюд.	
2.2.	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря		
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 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	<i>соблюд.</i>	
4.2.	Санитарное состояние пищеблока (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	<i>удовлет.</i>	
4.3.	Санитарное состояние цехов и складских помещений	<i>удовлет.</i>	
5. Рацион питания			
5.1.	Наличие технологических карт на блюда на текущий день	<i>имеются</i>	
5.2.	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд и стоимостью	<i>имеется</i>	
5.3.	Соответствие блюд утвержденному меню	<i>соответ.</i>	
5.4.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	<i>соответ.</i>	
5.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	<i>ведется</i>	

Выводы и замечания комиссии:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Заместитель директора, председатель комиссии _____

Методист, член комиссии _____

Учитель-логопед, член комиссии _____

Козлова
Решетнева
Сирая

Козлова Г.Р.

Решетнева Ю.А.

Сирая Н.В.