

АКТ

бракеражной комиссии от 25.02.2019г.

по контролю за организацией питания в МАДОУ «Детский сад № 419» г.Перми

Комиссия в составе: председатель Гарипова Р.З. заведующий

Члены комиссии: Колонтаева М.В. медицинская сестра

Луковникова И.Ю. - методист

Еговцева Л.Л. – помощник воспитателя

Составили настоящий акт по контролю за организацией питания за 1 квартал 2021г. по адресу ул.Пономарева, 91

№	Мероприятия	Вывод
13.	Контроль сроков реализации продуктов, сопроводительных документов на продукты питания	В результате проверки установлено, что продукты, используемые для приготовления пищи хорошего качества, сроки реализации соблюдены. Маркировка присутствует на всех упаковках, мешках.
14.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	В ходе проверки была отслежена закладка блюда «Котлета рубленая из говядины» и «Каша гречневая рассыпчатая». В результате проверки установлено, что весовые нормы соответствуют технологическим картам и меню-раскладке. Технологии приготовления соблюдены.
15.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих СанПин. На пищеблоке созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала. Уборка помещений производится в соответствии с графиком.
16.	Наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Суточные пробы отбирает медицинская сестра, в отдельные промаркированные емкости объемом не менее 100 гр. Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН.
17.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.	Овощи на пищеблок поступают в мытом виде, завозятся небольшими партиями, во избежание порчи. Сыпучие продукты хранятся в кладовой в кастрюлях с крышками и мешках на стеллажах с соблюдением товарного соседства. Кладовая чистая, сухая.
18.	Обработка посуды и кухонного инвентаря	Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и

	дезинфицирующих средств. Обработка посуды и инвентаря производится в соответствии с требованиями СанПин.
--	--

Выявлены нарушения: нарушения отсутствуют.

Внесены предложения: предложения отсутствуют.

Подписи комиссии:

Председатель

Члены комиссии:

Гарипова Р.З.
Колонтаева М.В.
Луковникова И.Ю.
Еговцева Л.Л.

Гарипова Р.З.
Колонтаева М.В.
Луковникова И.Ю.
Еговцева Л.Л.