

АКТ

бракеражной комиссии от 24.09.2020г.

по контролю за организацией и 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 3 квартал 2020г. по адресу ул. Пономарева, 91

№	Мероприятия	Вывод
1.	Контроль сроков реализации продуктов, сопроводительных документов на продукты питания	В результате проверки установлено, что продукты, используемые для приготовления пищи хорошего качества, сроки реализации соблюдены.
2.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	При проверке было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, которые предъявляются к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что весовые нормы соответствуют технологическим картам и меню-раскладке.
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. Уборка помещений производится согласно графика. Медицинская сестра отметила, что состояние пищеблока можно считать удовлетворительным.
4.	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. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.
5.	Правила хранения овощей, сыпучих	Овощи на пищеблок поступают в мытом виде,





	продуктов.	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, хорошо проветривается.
6.	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: обратить внимание на выполнение натуральных норм, рассмотреть вопрос о внесении изменений в 10 –ти дневное меню.

Подписи комиссии:

Председатель
Члены комиссии:

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