

АКТ
производственного контроля
по проверке пищеблока, групповых помещений
на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам

От «13» октября 2021 г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: и.о. руководителя СП детский сад «Ромашка»
ГБОУ СОШ п.г.т. Междуреченск Ковалевой Л.В.

Членов бракеражной комиссии: Сомовой М.Г., Козиной О.И.

Членов родительской общественности: Трапезниковой С.С.,
Елуферьевой О.Е., Волосковой В.С.

в рамках производственного контроля провели проверку пищеблока СП детский сад «Ромашка» ГБОУ СОШ п.г.т. Междуреченск на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам и составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Согласно «Примерному 10-дневному меню для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение (осенне-зимний период)» на завтрак 13.10.2021 года было предложено следующее меню: каша «Дружба» молочная = 200 гр., хлеб пшеничный со сливочным маслом – 40/10 гр., чай с молоком и сахаром = 200 гр.
2. Было проведено контрольное взвешивание порций для детей 3-7 лет: каша «Дружба» молочная = 205 гр., хлеб пшеничный со сливочным маслом – 40/10 гр., чай с молоком и сахаром = 197 гр.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Произведена проверка температуры каши молочной и чая. Выявлено: блюда были поданы на столы в горячем состоянии.
5. Организация питания: осуществляется в групповых помещениях каждой возрастной группы. Все воспитанники перед едой моют руки. В обеденной зоне накрываются столы. Воспитатели групп контролируют прием пищи. Соблюдается график приема пищи.
6. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не было выявлено.
7. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, столовые приборы и тарелки чистые, без сколов.
8. После завтрака отмечена работа помощников воспитателей, которые следили за чистотой столов и групповых помещений.

9. В учреждении ведутся бракеражный журнал поступающего сырья, бракеражный журнал готовой продукции, журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима.

Выводы:

Питание организовано в соответствии с графиком, согласно меню. Имеется суточная проба готовых блюд, вес блюд соответствует норме. Меню составлено в соответствии с возрастными особенностями. Воспитанники осуществляют прием пищи организованно, соблюдая санитарные правила перед едой.

Председатель комиссии:	<u>Ков</u>	/Ковалева Л.В./
Члены комиссии:	<u>Сом</u>	/Сомова М.Г./
	<u>Коз</u>	/Козина О.И./
	<u>Трап</u>	/Трапезникова С.С./
	<u>Елу</u>	/Елуферьева О.Е./
	<u>Волос</u>	/Волоскова В.С./


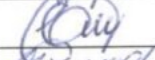
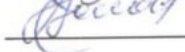
Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.10.2021 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: родительская общественность

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	


 _____ /Трапезникова С.С./

 _____ /Елуферьева О.Е./

 _____ /Волоскова В.С./