

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

От «10» ноября 2021 г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: руководителя СП «Детский сад» ГБОУ СОШ п.г.т. Междуреченск Шишмаковой Н.Н.

Членов бракеражной комиссии: Зайцевой Т.А. Воронцовской Н.В.

Членов родительской общественности: Тимохиной Е.В., Антоновой В.А.

в рамках производственного контроля провели проверку пищеблока СП «Детский сад» 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 10.11.2021 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 = 200 гр., хлеб пшеничный со сливочным маслом – 40/10 гр., чай с молоком и сахаром = 200 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 групповом помещении разновозрастной 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.

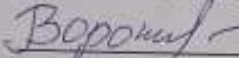
9. В учреждении ведутся бракеражный журнал поступающего сырья, бракеражный журнал готовой продукции, журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима.

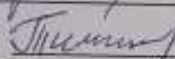
Выводы:

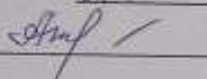
Питание организовано в соответствии с графиком, согласно меню. Имеется суточная проба готовых блюд, вес блюд соответствует норме. Меню составлено в соответствии с возрастными особенностями. Воспитанники осуществляют прием пищи организованно, соблюдая санитарные правила перед едой.

Председатель комиссии:  /Шишмакова Н.Н./

Члены комиссии:  /Зайцева Т.А./

 /Воронцовская Н.В./

 /Тимохина Е.В./

 /Антонова В.А./