

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

От «13» января 2022 г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: руководителя дошкольной группы Печерского филиала ГБОУ СОШ п.г.т. Междуреченск Танирбергеновой О.В.

Членов бракеражной комиссии: Пензиной А.И., Сорокиной В.С.

Членов родительской общественности: Борзуновой Е.С., Сорокиной В.С.

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

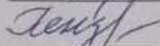
1. Согласно «Примерному 10-дневному меню для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение (осенне-зимний период)» на завтрак 13.01.2022 года было предложено следующее меню: вермишель молочная = 200 гр., хлеб пшеничный с сыром – 40/10 гр., чай с молоком и сахаром = 200 гр.
2. Было проведено контрольное взвешивание порций для детей 3-7 лет: вермишель молочная = 200 гр., хлеб пшеничный с сыром – 40/10 гр., чай с молоком и сахаром = 200 гр.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Произведена проверка температуры вермишели 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.

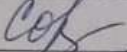
9. В учреждении ведутся бракеражный журнал поступающего сырья, бракеражный журнал готовой продукции, журнал С-витаминизации, журнал учета температурного режима.


Выводы:

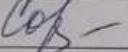
Питание организовано в соответствии с графиком, согласно меню. Имеется суточная проба готовых блюд, вес блюд соответствует норме. Меню составлено в соответствии с возрастными особенностями. Воспитанники осуществляют прием пищи организованно, соблюдая санитарные правила перед едой.

Председатель комиссии:  /Танирбергенова О.В./

Члены комиссии:  /Пензина А.И./

 /Сорокина В.С./

 /Борзунова Е.С./

 /Сорокина В.С./