



УТВЕРЖДАЮ»
МБДОУ № 24
Е.Г.Скокина

АКТ № 1

проверки бракеражной комиссией пищеблока МБДОУ № 24

« 11 » 01 2024 г.

г.Ялта

Комиссия в составе:

заведующий МБДОУ - Скокина Е.Г.
старший воспитатель - Швец Л.В.
кислородчик Вредихин А.И.
зав. по ХХ Свиридово И.В.

В присутствии организатора питания м.р. Смоляк О.А.

провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствуют
2. Качество готовой продукции качественное
3. Санитарное состояние пищеблока согласно СанПиН
4. Организация приёма пищи воспитанниками по графику
5. Соблюдение графика выдачи пищи на пищеблоке соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов Условия и сроки хранения - соблю
7. Состояние подсобных помещений пищеблока согласно требованиям СанПиН
8. Наличие, использование, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств в полном объеме д.у.с. в. моющие средства используются согласно СанПиН
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников пищеблока одежда, личные вещи сотрудников хранятся согласно СанПиН
10. Внешний вид сотрудников пищеблока чистый, опрятный
11. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции на данную партию документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции есть в наличии
12. Сроки реализации поступившей продукции не нарушены
13. Качество поступившей продукции соответствует нормам да
14. Наличие меню (есть/нет) _____
15. Наличие журналов:
 - бракеражный журнал готовой продукции есть
 - бракеражный журнал сырой продукции есть
 - гигиенический журнал сотрудников пищеблока есть
 - график генеральных уборок есть
 - журнал температурного режима холодильников есть
 - технологические карты по меню на соответствующий день есть
16. Условия хранения продуктов:
 - холодильник согласно СанПиН

- кладовая согласно СанПиН

- кухня _____

17. Соблюдение графика закладки продуктов да

18. Соответствие меню-дня перспективному меню соответствует

19. Причина несоответствия _____

20. Органолептические свойства приготовленной продукции (соответствует/не соответствует)

21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам/ не соответствует нормам)

В ходе проверки установлено:

Защитные продукты сохранили сроки годности, а именно пробы хранятся в холодильнике в проформированной емкости в пакете под закрывающимися крышками. График выдачи готовых блюд соблюдается. Технологические карты соответствуют меню. Температурный режим хранения продуктов согласно СанПиН.

Заместитель ИМ

Подписи членов комиссии :

Срокимо Е.Т. Л.Р.
Малец Л.В. Тюхтин
Бридухин И.И. В.В.
Савридова И.В. В.В.

С актом ознакомлен:

Организатор питания

и/с. МБДОУ БЗУ О.В. Сирого