



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ № 24
Е.Г.Скокина

АКТ № 2

проверки бракеражной комиссией пищеблока МБДОУ №24

«19» 02 2024 г.

г.Ялта

Комиссия в составе:

Заведующий МБДОУ № 24 - Скокина Е.Г.
ответственный воспитатель - Шершнев М.А.
медицинский работник - Бурдакова Л.У.
заведующий по Х.Р. - Сердюков И.Р.
присутствующий МО - Шершнев М.А.

В присутствии организатора питания и/е Сидорова О.А.

провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции качественное
3. Санитарное состояние пищеблока согласно СанПиН
4. Организация приема пищи воспитанниками по графику
5. Соблюдение графика выдачи пищи на пищеблоке соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдаются
7. Состояние подсобных помещений пищеблока согласно требованиям СанПиН
8. Наличие, использование, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств
Все дезинфицирующие, моющие, чистящие средства имеют
зачисленные для работы в МБДОУ инвентари, сертификаты качества
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников пищеблока согласно СанПиН
10. Внешний вид сотрудников пищеблока определенный, чистый
11. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции на данную партию
документы удостоверяющие качество и безопасность
продукции имеют все необходимые
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 согласно СанПиН
- 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:

Контроль продуктов проверен согласно графику
 санитарно-гигиенические мероприятия на
 пищеблоке соблюдены. Курсы заочного
 обучения. Деинфицирующие, моющие,
 чистящие средства в полном объеме сертифицированные. Курсы проверки дежурств
 в полном объеме. Маркировка чистящих,
 моющих, дезинфицирующих средств, посуды, уборочного
 материала.

Подписи членов комиссии:

<u>С.С.</u>	<u>Сорокина Е.С.</u>
<u>В.В.</u>	<u>Швец М.А.</u>
<u>З.З.</u>	<u>Бриханов А.У.</u>
<u>И.И.</u>	<u>Савирикова Н.В.</u>
<u>М.М.</u>	<u>Шестерова Т.Т.</u>

С актом ознакомлен:

Организатор питания Сорокина Е.С.