



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

АКТ № 3

проверки бракеражной комиссией пищеблока МБДОУ №24

«26» 03 2024 г.

г.Ялта

Комиссия в составе:

заведующий МБДОУ № 24 Скокина Е.Т.
инспектор воспитатель Швец М.В.
инспектор Грехина Т.У.
з.и. по ХУ Сидорова Н.В.
председатель ПМО Зинькина Т.Т.

В присутствии организатора питания И/с Анош 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 соответствует СанПиН
4. Организация приёма пищи воспитанниками по графику
5. Соблюдение графика выдачи пищи на пищеблоке соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов условия в сроки соблюдены
7. Состояние подсобных помещений пищеблока соответствует СанПиН
8. Наличие, использование, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств наличие су средств, моющих в достаточном количестве. Дезинфицируют качественно соответствует
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников пищеблока соответствует СанПиН
одежда личная вещи хранятся отдельно, в шкафчиках
10. Внешний вид сотрудников пищеблока определенный
11. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции на данную партию сертификаты, документы удостоверяющие качество и безопасность продукции в наличии
12. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
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 соответствует СанПиН

- кладовая соответствует СанПиН
- кухня соответствует 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:

Объем биора соответствует возрастной группе
коридорам нормы выносятся, мин соответствует
перспективному меню. Технологическим нормам
и санитарии. Средства индивидуальной защиты
в достатке. Выпечка в духовке 3 раза в
неделю, мытье посуды, уборка
инвентаря в порядке. Стиральная
машинка в холмоводке, помещения соответ
нормам СанПиН.

Подписи членов комиссии:

А.С. Сидорова Е.Т.
Швец М.В.
Бригидина Л.И.
Савинова Н.В.
Зинирова Т.Т.

С актом ознакомлен:
 Организатор питания

Симова О.А.