



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

АКТ № 3

проверки бракеражной комиссией пищеблока МБДОУ № 24

« 14 » 03 2025 г.

г. Ялта

Комиссия в составе:

ст. воспитатель Швец Л.В.  
инспектор Бриханко Л.У.  
инс. пищеблока Попова Л.Л.

В присутствии организатора питания

м/р Зимировой Л.Л.

провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствуют
2. Качество готовой продукции качественное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Организация приёма пищи воспитанниками по графику
5. Соблюдение графика выдачи пищи на пищеблоке соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Состояние подсобных помещений пищеблока чистое
8. Наличие, использование, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств  
в спец. отведенных местах; не используются для детей.
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников пищеблока согласно санитарным нормам
10. Внешний вид сотрудников пищеблока согласно требованиям СанПиН
11. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции на данную партию  
в наличии
12. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют
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 в наличии
16. Условия хранения продуктов:
  - холодильник есть

- кладовая есть

- кухня есть

17. Соблюдение графика закладки продуктов да

18. Соответствие меню-дня перспективному меню основному меню

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:

Защитный шт. санитарное состояние хорошо, соответствует требованиям СанПиН; качество продуктов соответствует по внешнему виду, технологии приготовления, обора соответствует требованиям нормам. Мыть посуду проводится согласно инструкциям, и проводится СанПиН. Уборка помещений проводится, хранятся в спец. выделенном месте. Хранятся овощи в емкостях помеченных в темном месте, без доступа естественного и искусственного света.

Подписи членов комиссии:

Виктор Швец М.В.  
Бригидино А.И.  
Толстой А.А.

С актом ознакомлен:

Организатор питания Ильин И.И.