



проверки бракеражной комиссией пищеблока МБДОУ №24

г. Ялта

ст. воспитатель Швец Т. В.
кислородчик Бриджинс А. У.
муж руководителем Каней А. А.

и/с Зинирова Т.Т.

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
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 соблюдаются сроки хранения
7. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетворительное
8. Наличие, использование, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств
в спец. отведенных местах, не доступных для детей.
9. Хранение одежды и личных вещей сотрудников пищеблока согласно СанПиН
10. Внешний вид сотрудников пищеблока определенный, чистый, спец. одежда
11. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции на данную партию
в наличии
12. Сроки реализации поступившей продукции соответствует санитар. нормам
13. Качество поступившей продукции соответствует нормам качественное
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 закончился
 - технологические карты по меню на соответствующий день карты в наличии соответствуют меню
16. Условия хранения продуктов:
 - холодильник есть

- кладовая есть
- кухня есть

17. Соблюдение графика закладки продуктов соблюдаются
18. Соответствие меню-дня перспективному меню соответствует основному
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:

Уничтожен нет. Составление пищевого меню
соответствует требованиям СанПиН. Суточная
проба простерилизована, хранение 48 часов. Пропероса
мукой соевых, пробы, копирование пробы
поверхности. Миски отходы утилизируются в бунке.
Дезинфекция общ. столов, посуды, коридоров и
приборов. Профили впрох пищи соблюдаются.

Подписи членов комиссии :

Ирина М.В.
Бриханова И.
Алексей

С актом ознакомлен:

Организатор питания Ирина Т.Т.