

АКТ № 1
проверки организации и качества питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 60 «Ласточка»

от «13» мая 2019 г.

Акт составлен комиссией в составе:

Председатель – И.М. Датхужева, заведующая МБДОУ.

Члены комиссии:

Битова Ф.Н., медицинская сестра;

Полянская Л.Г., представитель родительской общественности МБДОУ.

Присутствовало 3 чел.

Отсутствовало 0 чел.

В результате проверки установлено:

Пищеблок, складские помещения

- санитарное состояние пищеблока, складских помещений + _____ ;
- оснащение пищеблока и складских помещений необходимым технологическим и холодильным оборудованием + _____ ;
- состояние оборудования + _____ ;
- маркировка посуды и инвентаря на пищеблоке и на складе + _____ ;
- соседство продуктов в холодильных камерах + _____ ;
- технология и качество мытья посуды + _____ ;
- наличие ветоши + _____ ;
- наличие и маркировка разделочного инвентаря, (доски, ножи) + _____ ;
- хранение яиц + _____ ;
- хранение скоропортящихся продуктов + _____ ;
- наличие и срок рабочих дезинфицирующих растворов + _____ ;
- обеспечение персонала пищеблока спецодеждой + _____ ;
- наличие инструкции по охране труда на всех рабочих местах + _____ ;
- педальные ведра для пищевых отходов - _____ ;
- журнал контроля температурного режима холодильников + _____ ;
- продукты принимаются на склад + _____ ;
- сроки завоза продуктов + _____ ;
- качество поставляемых продуктов + _____ ;
- картотека технологических карт + _____ ;
- ведение журналов готовой и скоропортящейся продукции + _____ ;
- наличие и хранение суточных проб + _____ ;
- наличие и своевременное прохождение медосмотра работниками пищеблока + _____ ;

Меню:

- наличие меню в родительских уголках + _____ ;
- выполнение натуральных норм питания + _____ ;
- соответствие срокам реализации приготовленных блюд + _____ ;
- технология приготовления продуктов + _____ ;
- качество и количество приготовленной пищи + _____ ;

- график выдачи пищи по группам +
- организация транспортировки продуктов +
- документация по организации питания +
- снятие остатков продуктов питания на складе +

Организация питания детей в группах:

- культура организации питания +
- режим питания +
- доставка и раздача пищи в группы +
- сервировка столов +
- гигиена приема пищи +
- качество и количество пищи +
- маркировка посуды +
- маркировка мебели +
- сбор пищевых отходов +
- организация питьевого режима +

С актом ознакомлена.

С выводами, сделанными в акте согласна (не согласна).

И.М. Битова Ф.Н.

Битова Ф.Н.

Полянская

