

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 9 «Кристаллик»**

Акт №2

**по результатам соблюдения требований организации питания и поставки
продовольственной продукции в МБДОУ**

«11» апреля 2019г.

г. Салехард

Цель проверки:

1. Наличие документов подтверждающих качество продуктов питания.
2. Оценка органолептических свойств продуктов питания.
3. Соблюдение сроки годности продуктов питания.
4. Соблюдение условий хранения продуктов питания.
5. Соблюдение товарного соседства.
6. Чистота складских помещений.

Комиссия в составе членов мобильной группы и комиссии по приемке продовольственной продукции:

- Чеснокова С.В.- заведующая ДОУ – председатель,
- Максимова Н.Г. – медицинская сестра;
- Таштамерова И.Б. – зам. зав. по АХЧ;
- Сарамудова Е. С. член Совета учреждения.

В ходе проверки установлено:

На момент проверки согласно меню-раскладке повара приготовили завтрак. Меню - требования выписано все по норме на 262 ребенка и 21 сотрудника. Контрольное блюдо выставлено, вес его соответствует выходу блюда на одного человека. Суточные пробы оставлены. Перед раздачей обеда провели контрольное взвешивание выхода приготовленного обеда.

Меню	Выход на одного ребенка	Норма на одного ребенка
Суп с крупой и томатом	200	200
Рыба в томате с овощами	140	140
Картофель отварной с маслом сливочным	150	150
Салат из помидоров с перцем	60	60
Сок	150	150
Хлеб	50	50

При раздаче обеда на группы все приготовленные блюда выданы.

В кладовой продукты соответствуют срокам годности и хранятся в соответствии с санитарными нормами и правилами. Сроки годности продуктов питания соответствуют периоду использования, просроченные продукты отсутствуют. Молочная продукция в упаковках без признаков повреждения. Овощи свежие, без признаков повреждения. Оценка органолептических свойств продуктов проводится ежедневно, бракеражный журнал заполняется. Холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, в журнале отмечается температурный режим работы холодильников. Отбор суточных проб проводится с указанием даты отбора, они хранятся в холодильнике на кухне. Медицинский осмотр работниками пищеблока пройден согласно, графика. Спецодежда для работников пищеблока в достаточном количестве. Санитарный режим на пищеблоке соблюдается, влажная и генеральная уборка проводится, согласно, графика

уборки. Ветошь для мытья посуды прокипяченная хранится в специальной таре с крышкой. Для уборки в кладовой имеется специальный инвентарь. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в цехах.

Чеснокова С.В.
Максимова Н.Г.
Таштамерова И.Б.
Сарамудова Е. С.



заведующая МБДОУ;
медицинская сестра;
зам. зав. по АХЧ;
член Совета учреждения.