

Акт проверки

дошкольных учреждений

МБДОУ № 183 от «29» 03 2021 г.

Начало проверки 8:30 час.

Комиссия в составе:

- Ставила Л.В., заведующий отдела дошкольного образования
- Терехина Т.В., главный специалист управления образования
- Тополева Т.С., инженер-технолог МБУ «Комбинат питания»

В присутствии заведующей Петрова Т. М. ст. м.ц.  
Куриной С. Ю., завхоз Гринькова Е. М.

Количество воспитанников в ДОУ 151

Количество воспитанников на момент проверки 133

Количество детей по меню на в проверки 134

При проверке было выявлено следующее:

1. Меню на день проверки (в соответствии с цикличным меню, свободное планирование)
2. Меню раскладка на день (свободный подбор блюд, в соответствии с цикличным меню, повторяемость, кратность включения овощных блюд) 23, 24, 25, 26. 03. - морковь

3. Выполнение 98,41 натуральных нормам питания детей

4. Документация для организации питания (контрольно-учетная, нормативная):

- бракеражный журнал сырых продуктов; ✓
- бракеражный журнал готовых продуктов; ✓
- журнал здоровья; ✓
- журнал С-витаминации; ✓
- журнал остатков (амбарная книга); ✓
- журнал критических ситуаций; ✓
- журнал ежедневного контроля теплового и холодильного оборудования на пищеблоке; ✓
- журнал поверки весов ✓
- Наличие мед. книжек, соблюдение графика прохождения м/о и сан. гигиенического обучения Итого 2020 г., ✓

Сборник рецептов, ТТК, СанПиН

в наличии

5. Работники пищеблока представлены (по штату/фактически работающие, квалификация): 1 шеф-повар, 1 повар, кук. персонал

7. Условия для соблюдения личной гигиены: гардероб, сан. узел, наличие спецодежды, ее состояние, условия хранения: 3 комбинезона, удовлетворительно

8. Санитарное состояние:

пищеблока удовлетворительное

буфетной удовлетворительное

прод. склада удовлетворительное

овощехранилища удовлетворительное



Групповых помещений: (приемная, группа, спальня, туалет)  
уборочно-техническое

Коридоры уборочно-техническое  
Другие помещения

9. Соответствие правил приемки продуктов питания. Наличие сопроводительной документации, поступающей на склад с продуктами

10. Принцип товарного соседства, условия и сроки хранения (наличие приборов для определения влажности и температуры): соблюдается

11. Наличие суточных проб, соблюдение правил отбора, хранения: ✓

12. Наличие моющих и дез. средств, соответствие условий хранения, использование по назначению (инструкции): ✓

13. Соблюдение правил обработки овощей, фруктов, яйца, наличие инструкций (содержание и их оформление) ✓

14. Соблюдение технологии приготовления и выхода блюд:

завтрак: III блюдо соблюдается, каша гречневая соблюдается, хлеб и сыр - ✓

15. Наличие, использование и хранение уборочного инвентаря: уборочно-техническое

16. Организация питьевого режима: дистиллированная вода, разовые бутылки, 29.03.2021

17. Соблюдение режима питания соблюдается

18. Наличие договора на проведение дезинсекции и дератизации пищеблока: в наличии

19. Осуществление контроля администрации ДОУ по вопросам организации питания, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований,

заведующий, об. мед. службы ежедневно



20. Освещение вопросов организации питания на родительских собраниях, педсоветах, производственных совещаниях, в информационных родительских уголках.

*размещено*

21. Организация питания в группах, сервировка  
стола *завтрак тарелки супа в полевые*  
*сачки, сервировка стола соответствующим*  
*возрасту*

Предложения: *1. Желать контроля по количеству*  
*натуральных морозоостойких видов продукции*  
*2. Уменьшить повторяемость дегуст*

Комиссия:

- Ставила Л.В., заведующий отдела дошкольного образования
- Терехина Т.В., главный специалист управления образования
- Тополева Т.С., инженер-технолог МБУ «Комбинат питания»

*[Signature]*  
Дата «*29*» *03* 2021 г.

С актом ознакомлены:  
Заведующая МДОУ  
Мед. работник  
Завхоз

*[Signature]*