

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАДОУ УМР Упоровского  
детского сада «Солнышко»  
А.Е. Сарсикеева

«4» апреля 2024 года

АКТ

Проверки организации питания в МАДОУ УМР Упоровский детский сад «Солнышко»  
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности  
по физическому направлению развития детей.

Дата проведения 05.04.2024 г.

Время проведения 11:45

Состав комиссии

1. Корсапова Надежда Евгеньевна
2. Велица Татьяна Ивановна
3. Макарова Евгения Михайловна
4. Чижикова Надежда Александровна
- 5.

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню

Наименование	Выписано по меню	По факту
Нарезка овощная		
Суп мясной с курицей		
Ленивые из говядины		
Трещка отварная		
Каша из гречки + витамин С		
Хлеб пшеничный		
Хлеб ржаной		

Параметры на пищеблоке

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	соответствует		
График выдачи	соответствует		
Санитарное состояние пищеблока	соответствует		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	соответствует		
Наличие запрещенных продуктов на складе	таких продуктов нет		
Санитарное состояние складов	отличное		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается брокераж	Да		


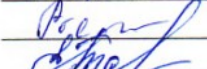
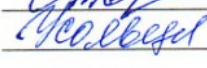
Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)	<i>имеются</i>		
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>имеется</i>		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<i>имеется</i>		
Журнал «Здоровья»	<i>имеется</i>		
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>имеется</i>		
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>имеется</i>		
Меню –раскладка	<i>имеется</i>		
Перспективное и ежедневное меню	<i>имеется</i>		
Технологические карты	<i>имеются</i>		
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам	<i>имеются</i>		
Программа производственного контроля (разово)	<i>имеется</i>		
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока (единоразово)	<i>имеются</i>		
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока ( внешний вид, спец. одежда)	<i>соблюдено</i>		
<b>Организация питания в группе</b>			
Соответствие количества детей в группе, согласно табеля посещаемости;	<i>—</i>		
Соблюдение питьевого режима;	<i>—</i>		
Чистота и	<i>—</i>		

целостность столовых приборов			
Соблюдение сервировки;			
Соблюдение требований к доставке готовой продукции в группу;			
Наличие спецодежды персонала;			
Доведение норм питания (взвешивание порций, выход блюд, качество готовых блюд)			
Оценка внешнего вида, температуры подачи блюд.			

В результате проверки установлено:

Все санитарно-гигиенические нормы соблюдены, санитарное состояние пищеблока отличное. Должностные инструкции сотрудников пищеблока соблюдаются. Все очень вкусно. Все чисто, хорошо. Нет никаких нареканий и претензий.

Подписи комиссии:

  
  
  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_