

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Ерахтурский
детский сад муниципального образования – Шиловский муниципальный район
Рязанской области

(Ерахтурский детский сад)

Акт

проверки комиссией общественного контроля

за качеством и технологией приготовления пищи, соответствием
качества закупаемой продукции

от 15 октября 2024 года.

Комиссия в составе:

1. Рункина А.Н. – председатель комиссии, заведующий детским садом;
2. Лисицына Е.Н. – секретарь комиссии, главный бухгалтер;
3. Воробьева Г.Е. – член комиссии, ст. медицинская сестра;
4. Поленок И.К. – член комиссии, представитель родительской
общественности;
5. Буданцева С.Н. - член комиссии, представитель родительской
общественности.

Составила настоящий акт о том, что 15 октября 2024 года в 12 часов 10
минут была проведена проверка:

-соблюдения графика выдачи, объёма готовых блюд пищеблока на группы,
маркировка посуды при получении пищи;

- условий хранения продуктов, контроль за качеством и безопасностью
продуктов на складе (наличие сертификатов качества и ярлыков на
продуктах). Соблюдение приготовления блюд согласно технологическим
картам.

При проверке было установлено следующее:


1. Выдача с пищеблока производится по строю утверждённому графику;
2. Объём готовых блюд, получаемых с пищеблока, определяется нормой
выхода готового блюда на ребёнка, в соответствии с возрастом и
общим количеством присутствующих детей.

3. Для получения пищи с пищеблока используется эмалированная посуда без сколов с маркировкой каждого блюда и принадлежности к конкретной группе.
4. На пищеблоке соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов полном объёме имеется холодильное оборудование. Медсестра ежедневно ведёт журнал контроля температурного режима холодильников, температуры и влажности в кладовой продуктов. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются на склад согласно заявкам и принимаются с обязательным набором документов: накладная, счёт-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка.
5. При приготовлении блюд используются технологические арты.

Заключение: Нарушений санитарных норм соблюдения графика выдачи, объёма готовых блюд с пищеблока на группы и маркировки посуды при получении пищи не выявлено.

Нарушений санитарных норм хранения продуктов, качества и безопасности продуктов комиссией выявлено не было. Приготовление блюд по технологическим артам соблюдается.

Подписи:

	_____	Рункина А.Н.
	_____	Лисицына Е.Н.
	_____	Воробьева Г.Е.
	_____	Поленок И.К.
	_____	Буданцева С.Н.