






Акт проведения проверки по организации контроля за питанием за январь 2016 от 29.01.2016

1	Соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд	Соответствует
2	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд	Соответствует.
3	Соответствие веса порций меню	Вес порций соответствует меню. Пищу с кухни в группы отпускают взвешивая. Посуда, в которой отпускают пищу в группы промаркирована по весу.
4	Вкусовые качества предлагаемых блюд	Качество блюд соответствует нормам. Выпуск и бракераж готовой продукции контролируется диспетчером .
5	Наличие на пищеблоке контрольного блюда	При проверке выявлено, что в ДОУ определено специальное место для выставления контрольного блюда. Контрольное блюдо выставляется всегда.
6	Контроль за соблюдение культуры приема пищи воспитанников	Выдача и прием пищи организован согласно режимам дня, соблюдается сервировка столов, порядок подачи блюд.
7	Санитарное состояние пищеблока	Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).
8	Своевременное проведение лабораторных исследований:	
	наличие договора ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии"	
	акт	
	протокол	
9	Проверка поступающих на пищеблок продуктов питания:	
	наличие сопроводительных документов на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям
	сроки реализации продуктов	Сроки реализации и правила хранения соблюдаются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Члены комиссии:

 О.А. Велиева
 О.С. Мальцева
 Л.И. Конева
 Г.С. Кулагина
 Ф.К. Нургалеева