


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад №74»

Акт №1 от 31. 08.2017 г

проведения проверки по организации контроля за организацией и качеством питания детей

№	Предмет контроля	Выводы, рекомендации
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 порции соответствует возрастным особенностям. Перед отпуском блюд пища взвешивается и распределяется по группам согласно возраста. Посуда для доставки пищи в группы промаркирована по весу.
4	Вкусовые качества предлагаемых блюд	Качество блюд соответствует нормам. Выпуск и бракераж готовой продукции контролируется медицинским работником.
5	Наличие на пищеблоке контрольного блюда	На пищеблоке имеется специальное место для выставления контрольного блюда. Контрольное блюдо выставляется.
6	Контроль за соблюдением культуры приёма пищи воспитанниками	Выдача и приём пищи организован согласно режима дня, соблюдается сервировка столов, порядок подачи блюд.
7	Своевременное проведение лабораторных исследований: (наличие договора с ФБУЗ «ЦГиЭ»), акта, протокола	Лабораторное исследование запланировано, согласно ГК №91 от 24.04.2017
8	Проверка поступающих на пищеблок продуктов питания: наличие сопроводительных документов на продукты, подтверждающих их качество и безопасность; Сроки реализации продуктов	На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. . Срок реализации и правила хранения соблюдены. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
9	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Пищеблок к учебному году готов. Всё оборудование находится в работоспособном состоянии.
10	Контроль за соблюдением питьевого режима	Питьевой режим в группах соблюдается. В группах имеются в необходимом количестве кружки (стаканы), кипячёная вода. Вода заменяется по графику.
11	Санитарное состояние пищеблока	Санитарно – противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств)

Члены комиссии:

  
 Е. Н. Тукмачёва  
 Н. Е. Ратникова  
 Ф. К. Нургалева  
 Г. С. Кулагина  
 Л. И. Макарова

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад №74»

Акт № 2 от 21. 11.2017 г

проведения проверки по организации контроля за организацией и качеством питания детей

№	Предмет контроля	Выводы, рекомендации
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 порции соответствует возрастным особенностям. Перед отпуском блюд пища взвешивается и распределяется по группам согласно возраста. Посуда для доставки пищи в группы промаркирована по весу.
4	Вкусовые качества предлагаемых блюд	Качество блюд соответствует нормам. Выпуск и бракераж готовой продукции контролируется медицинским работником.
5	Наличие на пищеблоке контрольного блюда	На пищеблоке имеется специальное место для выставления контрольного блюда. Контрольное блюдо выставляется.
6	Контроль за соблюдением культуры приёма пищи воспитанниками	Выдача и приём пищи организован согласно режима дня, соблюдается сервировка столов, порядок подачи блюд.
7	Своевременное проведение лабораторных исследований: (наличие договора с ФБУЗ «ЦГиЭ»), акта, протокола	Лабораторное исследование запланировано, согласно ГК №91 от 24.04.2017
8	Проверка поступающих на пищеблок продуктов питания: наличие сопроводительных документов на продукты, подтверждающих их качество и безопасность; Сроки реализации продуктов	На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Срок реализации и правила хранения соблюдены. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
9	Контроль за соблюдением питьевого режима	Питьевой режим в группах соблюдается. В группах имеются в необходимом количестве кружки (стаканы), кипячёная вода. Вода заменяется по графику.
10	Санитарное состояние пищеблока	Санитарно – противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств)

Члены комиссии:

Е. Н. Тукмачёва  
 Н. Е. Ратникова  
 Ф. К. Нургалева  
 Г. С. Кулагина  
 Л. И. Макарова