

19.01.2024 г.

**Акт
по результатам проверки бракеражной комиссии
(корпус №1)**

В соответствии с положением «О комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции», комиссия в составе:

председатель комиссии: руководитель СП «Детский сад «Золотой ключик»» Ледяева В.Н.

члены комиссии: - ответственный за организацию питания Горбунова В.Н.

- старший воспитатель Никитина Ю.А.


- представитель родительской общественности Мантрова Е.Н.

19 января 2024г. провела проверку организации питания воспитанников, по результатам которой можно отметить:

- Санитарное состояние помещений пищеблока в норме. Оборудование и инвентарь промаркированы, используются по назначению.
- Сотрудники пищеблока в полном объеме соблюдают правила личной гигиены.
- Продукты, поступающие на склад, имеют соответствующую маркировку, в наличии ветеринарные свидетельства, сертификаты. Продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено.
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется постоянно, в полном объеме.
- Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, имеющимися на пищеблоке. Отпускаются на группы в соответствии с нормами ежедневного меню.
- Суточные пробы готовых блюд отбираются в полном объеме и хранятся в соответствии с санитарными правилами.
- Режим питания соблюдается. Каждая группа получает питание согласно графика выдачи готовых блюд.

Председатель комиссии  / Ледяева В.Н.

Члены комиссии:  / В.Н. Горбунова

 / Ю.А. Никитина

 / Е.Н. Мантрова

19.01.2024 г.

Акт
по результатам проверки бракеражной комиссии
(корпус №2)

В соответствии с положением «О комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции», комиссия в составе:

председатель комиссии: руководитель СП «Детский сад «Золотой ключик» Ледеяева В.Н.

члены комиссии: - ответственный за организацию питания Горбунова В.Н.

- старший воспитатель Никитина Ю.А.

- представитель родительской общественности Мантрова Е.Н.


19 января 2024г. провела проверку организации питания воспитанников, по результатам которой можно отметить:

- Санитарное состояние помещений пищеблока в норме. Оборудование и инвентарь промаркированы, используются по назначению.
- Сотрудники пищеблока в полном объеме соблюдают правила личной гигиены.
- Продукты, поступающие на склад, имеют соответствующую маркировку, в наличии ветеринарные свидетельства, сертификаты. Продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено.
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется постоянно, в полном объеме.
- Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, имеющимися на пищеблоке. Отпускаются на группы в соответствии с нормами ежедневного меню.
- Суточные пробы готовых блюд отбираются в полном объеме и хранятся в соответствии с санитарными правилами.
- Режим питания соблюдается. Каждая группа получает питание согласно графика выдачи готовых блюд.

Председатель комиссии  / Ледеяева В.Н.

Члены комиссии:  / В.Н. Горбунова

 / Ю.А. Никитина

 / Е.Н. Мантрова

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Подстепки муниципального района Ставропольский Самарской области
Структурное подразделение «Детский сад «Золотой ключик»
445143. Российская Федерация, Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение
Подстепки, с. Подстепки ул. Юбилейная д.9, тел/факс (8482) 23-11-95, goldkey09@yandex.ru

**Акт контроля комиссии по общественному контролю организации питания в
СП «Детский сад «Золотой ключик» с. Подстепки
по адресу: с. Подстепки, ул. Юбилейная, д.9**

от «18» марта 2024 г.

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в детском саду.

Ход проверки:

Комиссия в составе:

- родитель подготовительной группы: Мантрова Е.Н.
- родитель средней группы: Кузьмичева С.А.
- сотрудник СП «Детский сад «Золотой ключик»: заведующий хозяйством В.Н. Горбунова

Было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Наличие списка детей на кухне, в группах и журнале посещаемости детей у
делопроизводителя.
3. Наличие контрольного блюда на кухне.
4. Группы:
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды,
хранение, маркировка).
 - выполнение норм выдачи пищи на обед.
 - организация приема пищи: мытьё рук, сервировка стола, наличие отходов.
7. Качество приготовления пищи (1-е блюдо, 2-е блюдо, напиток).

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- имеются/не имеются: меню десятидневное, ежедневное.
- ведётся/не ведётся журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока.
- выдача пищи осуществляется поварами в белых халатах/без халатов.
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены/не соблюдены.
- пищу получают помощники воспитателей в специальной одежде/без специальной одежды,
в маркированную/немаркированную посуду, в соответствии/не в соответствии с
санитарными требованиями.
- сервировка соблюдена/не соблюдена.

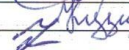
Приготовленная пища соответствует всем требованиям (вкус, запах и т.д.).

В ходе проверки нарушений не выявлено.

«18» марта 2024 г.



/ Е.Н. Мантрова



/ С.А. Кузьмичева



/ В.Н. Горбунова

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Подстепки муниципального района Ставропольский Самарской области
Структурное подразделение «Детский сад «Золотой ключик»
445143. Российская Федерация, Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение
Подстепки, с. Подстепки ул. Юбилейная д.9, тел/факс (8482) 23-11-95, goldkey09@yandex.ru

**Акт контроля комиссии по общественному контролю организации питания в
СП «Детский сад «Золотой ключик» с. Подстепки
по адресу: с. Подстепки, ул. 40 лет Победы д. 14А**

от «18» марта 2024 г.

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в детском саду.

Ход проверки:

Комиссия в составе:

- родитель подготовительной группы: Мантрова Е.Н.
- родитель средней группы: Кузьмичева С.А.
- сотрудник СП «Детский сад «Золотой ключик»: заведующий хозяйством В.Н. Горбунова

Было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Наличие списка детей на кухне, в группах и журнале посещаемости детей у делопроизводителя.
3. Наличие контрольного блюда на кухне.
4. Группы:
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка).
 - выполнение норм выдачи пищи на обед.
 - организация приема пищи: мытьё рук, сервировка стола, наличие отходов.
7. Качество приготовления пищи (1-е блюдо, 2-е блюдо, напиток).

Заключение:

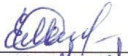


В ходе проверки было установлено:

- имеются/не имеются: меню десятидневное, ежедневное.
- ведётся/не ведётся журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока.
- выдача пищи осуществляется поварами в белых халатах/без халатов.
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены/не соблюдены.
- пищу получают помощники воспитателей в специальной одежде/без специальной одежды, в маркированную/немаркированную посуду, в соответствии/не в соответствии с санитарными требованиями.
- сервировка соблюдена/не соблюдена.

Приготовленная пища соответствует всем требованиям (вкус, запах и т.д.).

В ходе проверки нарушений не выявлено.

«18» марта 2024 г.

 /Е.Н. Мантрова
 / С.А. Кузьмичева
 / В.Н. Горбунова