

## Акт

О результатах внеплановой проверки на пищеблоке  
МАДОУ «ЦРР – Детский сад № 252» г.Перми  
по адресам: ул. Автозаводская 55, ул. Закамская 44А .

На основании приказа от 01.02.2021 года № 22-04 «О проведении внеплановых проверок на пищеблоке», в соответствии с программой проверки

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Оносова Ольга Николаевна – заведующий МАДОУ «ЦРР – Детский сад № 252»

Члены комиссии:

Вишнякова Светлана Константиновна – завхоз корпуса 1;

Андреева Татьяна Александровна – завхоз корпуса 2.

В период с 04.02.2021 по 05.02.2021 комиссия провела внеплановую проверку пищеблоков по адресам ул. Автозаводская 55, ул. Закамская 44А и составила настоящий акт.

Пищеблоки по данным адресам с 01.01.2021 года находятся в аренде, организация услуг питания ИП Бабкина Ф.С. На момент проверки комиссию сопровождала заведующая по производству Орлова Марина Михайловна.

В ходе проверки запрашивались следующие документы:

- товарно - сопроводительные документы на поступившие продукты питания.
- Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов;
- «Журнал бракеража сырых продуктов»;
- «Бракеражный журнал готовых блюд»;
- «Журнал температурного режима холодильного оборудования»;
- наличие ежедневного меню-раскладки;
- графики проведения уборки пищеблока в т. ч. и генеральные;
- ведение накопительной ведомости;
- технологические карты.

Входной контроль за качеством поступающей продукции (бракераж) осуществляется заведующим производством Орловой М.М. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. По маркировкам продуктов на упаковках (молоко, кефир), сроки реализации выполняются. Маркировочные ярлыки сохранены на продуктах до окончания их реализации. Сопроводительные документы, удостоверяющие безопасность качества продукции на момент проверки предоставлены. Журнал температурного режима в холодильниках ведется. Склады для хранения сухих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение сухих продуктов осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, на расстоянии 15 см от пола и 20 см от стен, товарное соседство соблюдается. Оборудование и инвентарь на пищеблоках используются в соответствии с

маркировкой. На пищеблоках имеются графики уборки в т. ч. и генеральной уборки. Замечаний по санитарному состоянию в том и другом корпусе на момент проверки нет. На пищеблоках имеется меню-раскладка по всем категориям детей, представлены технологические карты по блюдам в соответствии с 10 дневным меню. Выдача готовой продукции разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Оценку качества блюд проводят два члена бракеражной комиссии. На момент проверки суточные пробы имеются. Пробы отбираются в посуду с плотно закрывающимися крышками, маркируются с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Накопительная ведомость по использованию на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов и граммах и процентах по корпусам и категориям детей ведется.

Рекомендовано:

1. Обеспечить выполнение натуральных норм в разрезе всех продуктов  $\pm 5\%$ .

Члены комиссии:

*А. Деснев О.И.*  
*С.В. Вишнякова*  
*Т. Андреева Т.А.*

Ознакомлена:

*Мария Орлова С.И.*