

**Акт комиссионной проверки
организации питания
В МБДОУ «Детский сад № 401» г.о. Самара**

« 14 » мая 2022 года

Комиссия в составе:

Председатель Буфорова Е.А.

Члены комиссии Скрябин И.С.
Исаева Е.В.
Антоненко В.В.
Гришин З.Ю.

В ходе проверки установлено:

Количество детей по меню 88, по факту 88

1. Имеется ли в организации меню?

Имеется меню

2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей ?

Имеется циклическое меню на все дни недели, вывешено в холле и размещено на сайте

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

Имеется в холле холла, вывешено в холле холла и размещено на сайте

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

повторы блюд отсутствуют

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

запрещенных блюд и продуктов нет

6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

Соответствует

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

составляется уведомление о нарушении санитарных правил

8. От всех ли блюд приготовленных блюд снимается бракераж?
бракераж снимается со всех блюд, расписывается

9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
нет

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
на данный момент таких детей нет.

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
уборка помещений производится после каждого приема пищи

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
уборка помещений качественно с использованием спец. средств

13. Проводится ли дератизация и дезинсекция, периодичность проведения
проводится дератизация и дезинсекция 2 раз в неделю

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
на столе имеются салфетки, мыло, жидкое мыло, мыльница

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
замечаний не выявлено


16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
не выявлено


17. Имеется ли достаточное количество посуды, салатников, качество посуды (наличие сколов), чистота посуды
имеется достаточное количество посуды, салатников, качество посуды хорошее, нет сколов. Посуда чистая.

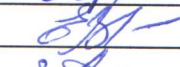
18. Имеются ли нарушения графика выдачи пищи с пищеблока
график выдачи пищи с пищеблока соблюдается

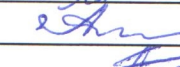
19. Количество отходов после приема пищи
все бы отходы осесть на дне


Подписи членов комиссии

 /Бирюкова Е.А./

 /Красюк И.С./

 /Исаева Е.В./

 /Артеменко В.В./

 /Гоман Э.Ю./