

Акт проверки бракеражной комиссии по организации питания

МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладолшки»

«14» сентября 2025 г

Место проверки: МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладолшки» корпус

Садовое кольцо, 10

Цель проверки: контроль за организацией питания воспитанников, контроль качества продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи.

Ход проверки.

Комиссия в составе:

1. Коченко И.А.
2. Казанцева А.А.
3. Мурин К.А.
4. Мурин Ю.В.

Было проверено:

1. Санитарное состояние транспорта при доставке продуктов.
2. Соблюдение правил и условий хранения продуктов в складском помещении.
3. 10 дневного меню, ежедневное меню.
4. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов.
5. Выполнение технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.
6. Санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Закключение.

Санитарное состояние транспорта при доставке продуктов удовлетворительное / не удовлетворительное.

Соблюдаются / не соблюдаются правила хранения продуктов в складском помещении.

Условия хранения продуктов в складском помещении соблюдаются / не соблюдаются.

10 дневного меню имеется / не имеется, ежедневное меню имеется / не имеется.

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведётся / не ведётся.

Технологии приготовления выполняются / не выполняются.

Закладка продуктов соблюдаются / не соблюдаются.

Выхода блюд соответствует / не соответствует.

Санитарно-гигиенического состояния пищеблока удовлетворительное / не удовлетворительное.

В ходе проверки нарушений выявлено / не выявлено.

Предложения комиссии: _____

Подписи членов комиссии:

Коченко И.А.
Казанцева А.А.
Мурин К.А.
Мурин Ю.В.

Акт проверки бракеражной комиссии по организации питания

МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки»

«17» сентября 20 25 г

Место проверки: МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки» корпус Карие Марка 11

Цель проверки: контроль за организацией питания воспитанников, контроль качества продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи.

Ход проверки.

Комиссия в составе:

1. Коченко И. А.
2. Жушкова Е. Н.
3. Лузгин Ю. В.
4. _____

Было проверено:

1. Санитарное состояние транспорта при доставке продуктов.
2. Соблюдение правил и условий хранения продуктов в складском помещении.
3. 10 дневного меню, ежедневное меню.
4. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов.
5. Выполнение технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.
6. Санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Заключение.

Санитарное состояние транспорта при доставке продуктов удовлетворительное / не удовлетворительное.

Соблюдаются / не соблюдаются правила хранения продуктов в складском помещении.

Условия хранения продуктов в складском помещении соблюдаются / не соблюдаются.

10 дневного меню имеется / не имеется, ежедневное меню имеется / не имеется.

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведётся / не ведётся.

Технологии приготовления выполняются / не выполняются.

Закладка продуктов соблюдаются / не соблюдаются.

Выхода блюд соответствует / не соответствует.

Санитарно-гигиенического состояния пищеблока удовлетворительное / не удовлетворительное.

В ходе проверки нарушений выявлено / не выявлено.

Предложения комиссии: _____

Подписи членов комиссии: Коченко И. А.
Жушкова Е. Н.
Лузгин Ю. В.
