

Акт проверки бракеражной комиссии по организации питания

МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки»

«12» ноября 20 24 г

Место проверки: МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки» 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 раздаче пищи.

Ход проверки.

Комиссия в составе:

1. Жогинья И.А.
2. Жазанцева И.А.
3. Тимухина И.Н.
4. Музимо 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.

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.

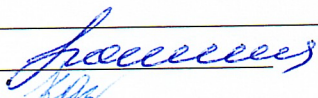
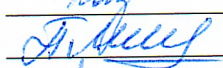
Выхода блюд соответствует / не соответствует.

Санитарно-гигиенического состояния пищеблока удовлетворительное / не удовлетворительное.

В ходе проверки нарушений выявлено / не выявлено.

Предложения комиссии: _____

Подписи членов комиссии: _____


Акт проверки бракеражной комиссии по организации питания

МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладолшки»

«12» ноября 20 24 г

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

Жарна Маркса, 12

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

Ход проверки.

Комиссия в составе:

1. Коченна И.А.
2. Климова Е.Н.
3. Лущин 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.

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: _____

Коченна И.А.
Климова Е.Н.
Лущин Ю.В.