

контроля организации питания в МКДОУ «Детский сад №63»

дата проведения 14.10.2021г.время 10г. 30мин.состав комиссии: Атмуурзаева С.А., Болотокова Р.С.,
Зицаева Д.А., Хогужева М.К., Камуроева М.С.

Инициативная группа провела проверку организации питания

№	Вопросы	Результат контроля
1	Качество поставляемых от поставщиков продуктов питания	+
2	Соблюдение сроков хранения и реализации продуктов питания	+
3	Ведение журналов учета поставляемых продуктов	+
4	Санитарное состояние овощехранилища	+
5	Санитарное состояние кладовой	+
6	Соблюдением правил товарного соседства	+
7	Наличие сопроводительных документов к продуктам питания /ветеринарная справка, накладная и др/	+
8	Наличие маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре	+

Выводы поставляемые продукты качественные,
сроки хранения и реализации продуктов
соблюдаются, кладовщиками ведется журнал
бракераж поставленных продуктов, санитар-
ное состояние овощехранилища удовлетвори-
тельное. В складском помещении для хранения
продуктов соблюдается товарное соседство. Ко всем
продуктам питания имеются необходимые сопро-
водительные документы, на таре маркиро-
вочные ярлыки в количестве.

Члены комиссии:

С.А. Атмуурзаева / Атму
Р.С. Болотокова / Болото
Д.А. Зицаева / Зица
М.К. Хогужева / Хогуж
М.С. Камуроева / Кам

АКТ № 2

контроля организации питания в МКДОУ «Детский сад №63»

дата проведения 14.10.21г.время 11⁰⁰состав комиссии: Атамураева С.А., Болоткина Р.С.,
Зидаева Д.А., Кожуева М.К., Камурова М.С.

Инициативная группа провела проверку организации питания

№	Вопросы	Результат контроля
1	Качество поставляемых от поставщиков на пищеблок продуктов питания.	+
2	Санитарное состояние пищеблока, спецодеждой работников.	+
3	Соответствие 10-ти дневного меню	+
4	Выполнения норм закладки продуктов питания; контроль выхода готового блюда.	+
5	Оснащения пищеблока технологическим и холодильным оборудованием, посудой, инвентарем.	+
6	Наличие пищевых отходов.	отсутв.
7	Технология приготовления блюд	соблюд.
8.	Суточная проба	имеется.

Выводы поставляемые продукты соответствуют
качеству, работники находятся в спецодежде, разрагу
проводят в масках и перчатках, санитарное состо-
яние пищеблока соответствует требованиям СанПиНа,
меню соответствует 10-ти дневному меню.
Соблюдены все нормы закладки продуктов пита-
ния и контроль выхода готового блюда. Пищеблок
оборудован новым инвентарем, технологичес-
ким и холодильным оборудованием. Пищевых
отходов нет, соблюдена технология приготовления
блюд. Суточная проба хранится в холодильнике.

Члены комиссии:

С.А. Атамураева | Атм
Р.С. Болоткина | Болоткина
Д.А. Зидаева | Дзи
М.К. Кожуева | Кож
М.С. Камурова | Кам