

- Наличие и состояние кухонного оборудования, инвентаря, тары и посуды (маркировка) для сырых и готовых пищевых продуктов В полной объеме с маркировкой

согласно СанПиН (п. 13.2).

Частично на кухон. посуде в группах отсутствует маркировка

- Наличие и состояние производственного оборудования, разделочного инвентаря (разделочные столы, ножи, доски) для разделки сырых и готовых пищевых продуктов (маркировка) В

достаточном кол-ве с маркировкой согласно п. 13.3 СанПиН

- Наличие и состояние посудомоечных ванн В рабочем состоянии

- Наличие и состояние столовой посуды и соответствия кол-ва одновременно используемой столовой посуды и приборов составу детей в группе Кол-во одновременно используе-

мой столовой посуды и приборов соответ. сплочивающ составу детей в группе (п. 13.13 СанПиН).

Дополнительная информация: В цехе пищеблок находится в удовлетворительном состоянии

2. Ведение документации согласно приложений СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

(Приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13):

Ведется без нарушений

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13):

Ведется с нарушениями

- Журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13):

ежедневно проверяется осмотр сотрудников на наличие заболеваний с занесением в турникет установленной формы

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение к СанПиН 2.4.1.3049-13):

Контроль температурного режима проводится ежедневно

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПиН 2.4.1.3049-13):

Ведется

- Справка формы 095/у утверждена Приказом Министерства Здравоохранения СССР от 04.10.1980 № 1030:

без нарушений

- Пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанника в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность»:

в пакет документов

3. На продуктовом складе (подсобных помещениях) имеются следующие продукты питания:

Бакалея, консервы в ассортименте, овощи, фрукты

Продукты имеют (не имеют) сертификаты качества, накладные, ярлыки

При очередной проверке на прод-м. имеются сертификаты качества и ярлыки.

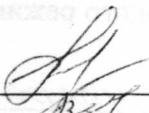
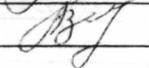
Дополнительная информация:

Усилить контроль за:

- ведением турника бракеража готовой кулинарной продукции.*
- маркировкой кухон. посуды в группах.*

Акт составлен на 4 страницах в 2х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

		<i>В.О. Киреева</i>
		<i>Зенеева</i>
_____		_____
_____		_____

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Директор (уполномоченный им представитель) МОУ

заведующий С.А. Манжеско
(должность, ФИО полностью)


(подпись)