

АКТ (форма)

о результатах проверки организации и качества питания  
воспитанников МОУ детского сада № 325

от « 27 » марта 2025г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки организации и качества питания воспитанников МОУ детского сада № 325 комиссией в составе:

Председатель комиссии: Лагутина Ю.А. - заведующий МОУ детским садом № 325.

Члены комиссии:

Гребенникова Т.В. – старший воспитатель;

Гончарова А.В. – учитель-логопед, член родительского комитета;

Зайцева И.А. – секретарь;

Будникова Т.П. – воспитатель, председатель родительского комитета;

Кобелева М.П. – представитель родительской общественности;

Закарян А.С. – представитель родительской общественности.

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.	соответ
2	Условия хранения продуктов и сроки их реализации.	соответ
3	Соответствие помещений пищеблока, оборудования и инвентаря установленным санитарным нормам и правилам.	соответе
4	Технология приготовления блюд, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья).	соответе
5	Качество готовой продукции.	соответе
6	Контрольное взвешивание блюд.	соответе
7	Контроль санитарно-технического содержания помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	соответе
8	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	в наличии
9	Соблюдение правил личной гигиены воспитанников перед, во время и после приема пищи.	в наличии
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	соответе

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Следить за санитарикой  
в соответствии с  
указом в соответствии с  
СанПином

Замечания/нарушения

---

---

---

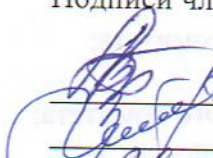
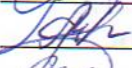
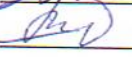
---

---

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Ю.А. Лагутина

Подписи членов комиссии:

  
\_\_\_\_\_ В.А. Зайцева  
  
\_\_\_\_\_ А.В. Томарова  
  
\_\_\_\_\_ М.Р. Кобеева

1	Составление программы
2	Утверждение программы
3	Составление перечня мероприятий
4	Контроль выполнения мероприятий
5	Контроль качества продукции
6	Контроль качества сырья
7	Контроль санитарно-технического состояния помещений
8	Контроль качества продукции
9	Контроль качества продукции
10	Контроль качества продукции

Итого замечаний/нарушений \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_