

АКТ (форма)

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

от « 28 » апреля 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.	соответств.
2	Условия хранения продуктов и сроки их реализации.	соответств.
3	Соответствие помещений пищеблока, оборудования и инвентаря установленным санитарным нормам и правилам.	соответств.
4	Технология приготовления блюд, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья).	соответств.
5	Качество готовой продукции.	соответств.
6	Контрольное взвешивание блюд.	соответств.
7	Контроль санитарно-технического содержания помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	в наличии
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.	соблюд.
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	соответств.

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

В помещениях группы отсутствует контроль за санитарным состоянием мебели, посуды, используются салфетки в достаточном количестве.

Замечания/нарушения

Председатель комиссии _____ Ю.А. Лагутина

Подписи членов комиссии:

Л. П. Третьякова
Н. Н. Заичева
А. В. Ткачкова
М. В. Кудрявцева

№	Вопрос, подлежащий проверке
1	Соответствие действительности данных учетно-расчетного документа
2	Условья хранения продукции и сроки их реализации
3	Соответствие помещений требованиям санитарно-гигиеническим нормам и правилам
4	Технология приготовления блюд, качество используемых продуктов (только полуфабрикатов, сырья)
5	Качество готовой продукции
6	Контрольное взвешивание блюд
7	Контроль санитарно-технического состояния помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток и т.п.
8	Наличие и состояние санитарной одежды у обслуживающего персонала
9	Соблюдение правил личной гигиены обслуживающего персонала во время и после приема пищи
10	Объем и вид санитарно-технического ухода за помещениями

На основании проверки комиссия пришла к следующему выводу:
 ...
 ...
 ...