



Утверждаю
заведующий МБДОУ №7
Надькина Г.Н.

Акт № 2
проверки бракеражной комиссией,
пищеблока МБДОУ №7

«18» сентября 2025 г.

пгт. Кореиз

Комиссия в составе:

Надькина Г.Н., Козлова Е.С. Устюгова В. М., Прокопчик Н.А

В присутствии повара Сухонды Ю.В., Гавричковой В.В.

Обед приготовлен на 87 воспитанников

Провели проверку пищеблока ДОУ по следующим вопросам:

1. Соответствие блюд согласно утвержденному меню - да;
2. Качество готовой продукции - высокое;
3. Санитарное состояние пищеблока - соответствует требованиям;
4. Соблюдение графика работы пищеблока - согласно графику выдачи пищи;
5. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов - соблюдаются;
6. Состояние помещений пищеблока - чисто;
7. Наличие, использование, условия хранения моющих средств - имеются, соблюдаются;
8. Хранение одежды и личных вещей сотрудников пищеблока - соблюдено;
9. Внешний вид сотрудников пищеблока - опрятный;
10. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции на данную партию - имеются, сроки реализации соблюдаются;
11. Наличие меню - есть;
12. Наличие журналов:
 - бракеражный готовой пищевой продукции - ведется;
 - бракеражный журнал сырой продукции - ведется;
 - журнал здоровья работников пищеблока - ведется;
 - журнал температурного режима холодильников - ведется;
 - технологические карты на блюда согласно меню - имеются.
13. Условия хранения продуктов;
 - холодильник - соблюдены;
 - кладовая - соблюдены;
 - кухня - соблюдены.
14. Соответствие меню - дня перспективному меню – соответствует;
15. Причина не соответствия -----
16. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции - соответствуют нормам;
17. Условия хранения суточной пробы - соответствует нормам.

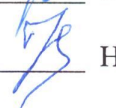
В результате проверки установлено: выход блюд соблюдается, вкусовые свойства и органолептические свойства соответствуют технологическим карточкам; санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным правилам.

Председатель комиссии  Надькина Г.Н.

Подписи членов комиссии:

 Козлова Е.С.

 В.М. Устюгова

 Н.А. Прокопчик

С актом ознакомлен:

Повар  / Ю.В.Сухонда
 / В.В.Гавричкова

Форма по
ОКУД

Код

0301001

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7» муниципального образования городской округ Ялта
Республики Крым пгт Корейз
(наименование организации)

по ОКПО

ПРИКАЗ

Номер документа

Дата составления

25

18.09.2025г.

«О проведении комиссией общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №7» очередной проверки за 3-й квартал

В целях контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ №7,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку за организацией и качеством питания воспитанников ДОУ 18.09.2025
2. Комиссии составить акт по результатам проверки. Результаты проверки предоставить заведующему МБДОУ №7.
3. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на медсестру Устюгову В.М.

Руководитель организации

заведующий
(должность)

(личная подпись)

Надькина Г.Н.
(расшифровка подписи)

С приказом ознакомлены:

Устюгова В.М.

Совмиз Ф.Х.

Надькина Г.Н.

Тимошенко В.И.

Козлова Е.С.

Хабибрахманова Н.С.

Прокопчик Н.А.

Журавлева Е.А.

Селивоненко М.С.

Дружкина Л.С.

Тимошенко В.И.



Утверждаю
заведующий МБДОУ №7
Налькина Г.Н.

Акт № 1

Проведения общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
на пищеблоке ДОУ

«18» сентября 2025 г.

пгт. Кореиз

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Совмиз Фатима Халиловна;

Секретарь комиссии: Устюгова Валентина Мавлитовна

Члены комиссии: Козлова Елена Семеновна;

Прокопчик Наталья Анатольевна;

Селивоненко Марина Сергеевна;

Дружкина Лариса Сергеевна

Тимошенко Валентина Ивановна

Журавлева Елена Анатольевна;

Хабибрахманова Надежда Станиславовна

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню – да;
2. Качество готовой продукции – высокое;
3. Санитарное состояние пищеблока – соответствуют требованиям; *да*
4. Соблюдение графика работы пищеблока – согласно графику выдачи пищи; *да*
5. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов – соблюдаются;
6. Состояние помещений пищеблока – чисто;
7. Наличие, использование, условия хранения моющих средств – имеются, соблюдаются;
8. Хранение одежды и личных вещей сотрудников пищеблока – соблюдено;
9. Внешний вид сотрудников пищеблока – опрятный;
10. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции на данную партию – имеются;
11. Сроки реализации поступившей продукции – соблюдаются;
12. Наличие меню – есть;
13. Наличие журналов:
 - бракеражный готовой пищевой продукции – ведется;
 - бракеражный журнал сырой продукции – ведется;
 - журнал здоровья работников пищеблока – ведется;
 - журнал температурного режима холодильников – ведется;
 - технологические карты на блюда согласно меню – имеются;
14. Условия хранения продуктов:
 - холодильник – соблюдены;
 - кладовая – соблюдены;
 - кухня – соблюдены.
15. Соответствие меню - дня перспективному меню – соответствует.
16. Причина не соответствия – нет
17. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции – соответствуют нормам.
18. Условия хранения суточной пробы – соответствует нормам.

В результате проверки установлено: выход блюд соблюдается, вкусовые свойства и органолептические свойства соответствуют технологическим карточкам; санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным правилам.

Председатель комиссии  Ф.Х.Совмиз

Подписи членов комиссии:

 Е.С. Козлова

 В.М. Устюгова

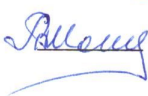
 Н.А. Прокопчик

 М.С. Селивоненко

 Л.С. Дружкина

 Н.С. Хабибрахманова

 Е.А. Журавлева

 В.И.Тимошенко

С актом ознакомлен:

Повар

 / Ю.В.Сухонда/

 / В.В.Гавричкова/