

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 14 «ВИШЕНКА»  
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБДОУ «ДС № 14 «ВИШЕНКА» г. Бахчисарай)**

298400, г.Бахчисарай, ул. Н.Спаи 12 Тел. +38 (06554) 47696 <http://ds14vishenka.a2b2.ru/>

E-mail: [vishenkastar14@mail.ru](mailto:vishenkastar14@mail.ru)



**Акт №3 от 8.10.2021**

**Проверка наличия и состояния продуктов питания в кладовой пищеблока.**

Состав комиссии:

Председатель комиссии:

Заведующий МБДОУ «ДС №14 «Вишенка» г.Бахчисарай – Н.А.Соснина

Члены комиссии:

Медицинская сестра – Шейхислямова .А.А

Старший воспитатель –Куртмуллаева .Л.И

Кладовщик – Тюрина .И.В

Председатель ПК – Сорокина. Л.В.

Помощник воспитателя – Зимогляд. О.В

Основание проведения проверки: план общественной комиссии

Цель: контроль за приемом товара от поставщиков продуктов питания.

В ходе проверки было установлено:

С поставщиками продуктов заключены договора. Продукты питания , в том числе мясо и рыба поступают на склад пищеблока с документами, подтверждающие их качество и безопасность. При завозе продуктов в ДОУ, их качество проверяет кладовщик, повар, медсестра, проводится бракераж сырых продуктов и делает запись в специальном журнале. Необходимая документация на продукты в кладовой имеется, ведется согласно требованиям.

На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Мясо и рыба хранятся в холодильниках и морозильных камерах, промаркированных по видам сырья. Соблюдается товарное соседство. Молочная продукция хранится в отдельном холодильнике. Масло сливочное и молоко хранятся на полках холодильника в заводской упаковке. Яйцо хранится на подтоварниках в кассетницах, в специальном холодильнике.

В каждом холодильном оборудовании имеется термометр для контроля температурного режима хранения продуктов.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с сопроводительными документами.

Санитарное состояние кладовых, оборудования, стеллажей соответствует нормам и правилам, уборка выполняется по графику с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

**Выводы комиссии:** прием продуктов от поставщиков осуществляется в соответствии с требованиями, санитарно-гигиенические правила выполняются. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно.

Председатель комиссии:

 Соснина.Н.А.

Члены комиссии:

 А.А.Шейхислямова

 Л.И.Куртмуллаева

 И.В.Тюрина

 Д.В.Сорокина

 О.В.Зимогляд