

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



Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«ДС № 14 «Вишенка»
Н.А. Соснина

Акт №4 от 20.01.22г.

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:

[Signature] Соснина, Н.А.

Члены комиссии:

[Signature] А.А. Шихислямова

[Signature] Л.И. Куртмуллаева

[Signature] И.В. Тюрина

[Signature] Л.В. Сорокина

[Signature] О.В. Зимогляд