

Акт контроля

за соблюдением санитарных требований к отпуску готовой продукции

Корпус «Колокольчик»

30.04.2025г.

Цель проверки: контроль за соблюдением объема выдаваемых блюд по количеству детей, проверка контрольной порции, соблюдение графика получения питания, маркировка посуды при получении питания, получение полного объема блюд с пищеблока

Произведена проверка у повара (ФИО): Кисилева Е.В.

Установлено:

№ п/п	Направление проверки	Результаты проверки	Примечание
1	Десятидневное меню/ ежедневное	Соответ. /не соответ.	2, 5, 6 блюд не написаны в меню
2	Наличие меню на информационном стенде с указанием веса блюда на пищеблоке и в группах	Соответ. /не соответ.	соответствует
3	Контрольная порция, соответствие требуемым нормам	Соответ. /не соответ.	соответствует
4	Соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству детей	Соответ. /не соответ.	соответствует
5	Выдача в соответствии с графиком	Соответ. /не соответ.	соответствует
6	Соответствие маркировки посуды при получении готовой продукции	Соответ. /не соответ.	соответствует
7	Соответствие одежды работников нормам СанПин	Соответ. /не соответ.	соответствует
8	Доставка готовой продукции до групп	Соответ. /не соответ.	соответствует

ВЫВОДЫ:

Организация меню соответствует.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Обратить внимание на написание в меню блюд.

Члены комиссии

Гребенникова К.А. Смирнова М.М.
ФИО
Гришкова Р.Р. Васильева А.С.
ФИО
Никольская И.В. Никольская И.В.
ФИО
Смирнова Е.В. Смирнова Е.В.
ФИО