

Акт контроля
за соблюдением санитарных требований к отпуску готовой продукции
Корпус «Рябинка»

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): Турова Екатерина

Установлено:

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

ВЫВОДЫ:

Защитами не об. соблюдаются санитарные требования к отпуску готовой продукции. Объемы порций соответствуют нормам СанПин. Блюда по рецептам, хорошо.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии Турова Екатерина

ФИО

Турова Екатерина

ФИО

Турова Екатерина

ФИО

Турова Екатерина

ФИО

Турова Екатерина

ФИО

Турова Екатерина

ФИО