

АКТ ПРОВЕРКИ

Пищеблок в учреждении: МДОУ «Музей и ЗФ п. Чеховский»  
Адрес: ул. Коммунаров 14  
«11» апреля 2028 г. время 12-30  
Проверяющий: (ФИО, должность) Александрова МВ (родитель)  
Проверка проведена в присутствии Яковлева Ю. И.  
Штат и его укомплектованность 3  
Кол-во питающихся, кратность накрытий.  
График работы 8.30 - 16.00

Санитарное состояние пищеблока, его оснащение. Обеспеченность посудой, инвентарем, моющими и дез.средствами санитарное состояние совершенно  
нормами СанПиН: посуда, инвентарь, мыло  
Условия и технологии приготовления блюд сп-ль в  
качественно

Контрольное блюдо +

Наличие вывешенного меню на день +

Соответствие примерному 20-ти дневному меню: +

Наличие суточных проб +

- Ведение документации - журналы:
- готовой продукции +
  - сырой продукции +
  - температурный режим +
  - здоровья +
  - витаминизации +
  - генеральных уборок +
  - критических ситуаций +
  - ремонт оборудования +

Контрольное взвешивание блюд и кондитерских изделий собственного производства (не менее 5 порций):

1) Жаренный машинок "Сермаде" 2) сешити герчи карти шари, шиди. каш.  
по норме 60/50 100 по норме 100  
по факту 60/50 100 по факту 100

Внешний вид блюд, цвет, запах Внешний вид соответствующий, жареный, запах хороший

Соблюдение правил личной гигиены

Прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения

Наличие инструкций согласно СанПиН, сопроводительных документов на сырье +

Работа буфета, его ассортимент. Соответствие цен.

жаренный, разнообразный, цена соответствующая жареный.

Прочие замечания.

Рекомендации

Проверяющий ООО «Транс Холод» . / /

С актом ознакомлен(а) Сурженская В.Г. /

Сурженская В.Г.