

**Акт проверки пищеблока**  
**Соблюдение санитарно-гигиенических норм хранения продуктов на складе**  
**МАДОУ «СЦРР-ДС «Золотой ключик»**

Дата проверки: 06.02.2024г.

**1. Температурный режим хранения продуктов питания.**

№	Объект контроля	Норма	Факт	Примечание
1	Исправность термометров	Рабочее состояние	исправно	
2	Отсутствие намерзшего льда в морозильной камере	Отсутствие	нет	
3	Соблюдение графика мытья	1 раз в месяц	соблюдается	
4	Ведение журнала учета температурного режима в холодильных камерах	Ежедневно	ведется	
5	Соответствие нужной температуры:			
	Молоко, сливочное масло, сметана, творог, кефир, йогурт	От 0 до +2° С	соответствует	
	Сыр	От 0°до +6° С		
	Яйца	Около СГС	соответствует	
	Мясо, кура, рыба (заморожен)	Не выше -18°С	соответствует	
	Плоды и зелень	Не выше +12° С	соответствует	
	Сахар и кондитерские изделия	Не выше +15° С	- соответствует	
	Соленые овощи	Не выше +10° С	соответствует	
	Вареные овощи	Не выше +5°С	соответствует	
	Консервы	Смотреть на упаковке		
	<b>Крупы, картофель, корнеплоды,</b>	<b>Не выше +10°</b>	соответствует	

**2. Требования к месту хранения продуктов питания**

№	Объект контроля	Норма	Факт	Примечание
1	Ведение журнала учета влажности в складских помещениях	Ежедневно	ведется	
2	Соблюдение графика мытья складских помещений	По графику	по графику	*
3	Молоко	В холодильной камере, в упаковке производителя	да	
4	Сливочное масло	В холодильной камере, в лотках в заводской таре или брусками, обернутыми в пергамент	да	
5	Сыр	В холодильной камере, в потребительской таре	да	
6	Творог и сметана	В холодильной камере, в таре с крышкой	да	
7	Яйца	В холодильной камере на отдельной полке в кассетах	да	
8	<b>Мясо, кура, рыба</b>	<b>В холодильной камере отдельно</b>	да	

**Проверку провели:**

Директор Наполова О.Г. 

Замдиректора по АХЧ Кушнарёва Т.В. 

Старший воспитатель Олийник И.Н. 