

АКТ № 34

О результатах проверки организации питания детей в дошкольных муниципальных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда

« 08 » августа 2019г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки Муниципального образовательного учреждения детский сад № 118,
Проведенной в соответствии с приказом Краснооктябрьского ТУ ДОАВ
№ 390 от « 29 » июля 2019г.
в период с « 01 » августа 2019г. по « 20 » августа 2019г.

Комиссией в составе (проверяющий):

бухгалтер - ревизор 1 категории Куреева В.О.

1. Произведена проверка выхода готовой продукции на пищеблоке:

Ежедневное меню соответствует (не соответствует) примерному 20-дневному меню утвержденному руководителем ТУ ДОАВ 14-днев

Кол-во детей по меню (на момент проверки)

ясли: _____ человек
сад: 60 человек
Всего: 60 человек

Кол-во детей по факту (на момент проверки)

ясли: _____ человек
сад: 60 человек
Всего: 60 человек

Наименование блюда	Кол-во детей	Вес по норме, кг	Вес фактический, кг	Результат			
				Недостача		Излишки	
				Вес, кг	Сумма, руб.	Вес, кг	Сумма, руб.
	Выход блюд, г			Кол-во порций		Кол-во порций	
<u>Обед:</u>							
<u>Омлет свет.</u>	<u>60 / 80</u>	<u>4,8</u>	<u>4,8</u>				
<u>Борщ с капустой и картоф.</u>	<u>60 / 200</u>	<u>12,0</u>	<u>12,0</u>				
<u>Тарное по-домашнему</u>	<u>60 / 200</u>	<u>12,0</u>	<u>12,0</u>				
<u>Каша гр. у свет. плодов</u>	<u>60 / 200</u>	<u>12,0</u>	<u>12,0</u>				
<u>Хлеб рж.</u>	<u>60 / 50</u>	<u>3,0</u>	<u>3,0</u>				
<u>Хлеб пшени.</u>	<u>60 / 20</u>	<u>1,2</u>	<u>1,2</u>				

Проверкой установлено:

При контрольном взвешивании готовых блюд нарушения не выявлено
сформировано технологическое приготовление блюда "судак и рыба" (№ 268), не угаданы кости.
Нарушение температурной цепи хранения утолщ, п/с, так как в холодильной камере +10°С.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока:

- Наличие и состояние технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования

В наличии, в работе состоянии

- Наличие и состояние кухонного оборудования, инвентаря, тары и посуды (маркировка) для сырых и готовых пищевых продуктов В наших объемах с маркировкой
соч. норм СанПин (п.13.2).

- Наличие и состояние производственного оборудования, разделочного инвентаря (разделочные столы, ножи, доски) для разделки сырых и готовых пищевых продуктов (маркировка) В
достаточном кол-ве с маркировкой соч. норм СанПин

- Наличие и состояние посудомоечных ванн В наших, в удовлетворительном
состоянии

- Наличие и состояние столовой посуды и соответствия кол-ва одновременно используемой столовой посуды и приборов составу детей в группе Кол-во используемой посуды
и столовых приборов соответ. санитарному составу
детей в группах, состояние столовой посуды удовлет-
ворительное, без сколов соч. норм СанПин (п.13.13).

Дополнительная информация: В нашем пищеблоке
удовлетворительном состоянии

2. Ведение документации согласно приложений СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
(Приложение № 5 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ведется

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 к СанПин 2.4.1.3049-13):

Бракеражной комиссией проводится контроль к выводу
готовых блюд с занесением в журнал установлен. формы.

- Журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ежедневно проводится осмотр сотрудников на наличие
заболеваний с занесением в журнал установлен. формы

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение к СанПин 2.4.1.3049-13):

Контроль учета температурного режима проводится
ежедневно

- Журнал проведения витаминизации ,ретьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ведется

- Справка формы 095/у утверждена Приказом Министерства Здравоохранения СССР от 04.10.1980 № 1030:

без нарушений.

- Пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанника в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность»:

в полном объеме.

3. На продуктовом складе (подсобных помещениях) имеются следующие продукты питания:

Бакалея, консервы в ассортименте, соки, фрукты.

Продукты имеют (не имеют) сертификаты качества, накладные, ярлыки

При выборочной проверке на продукты имеются сертификаты качества и маркировки.

Дополнительная информация:

Рекомендовано усилить контроль за:

- температурой приготовления блюд, сырое и рыба?*
- температурой хранения суточных проб.*

Акт составлен на 4 страницах в 2х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

С.В. Киреева /
/ /
/ /
/ /

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)