

АКТ

по итогам административно – общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников

В соответствии с годовым планом работы МОУ детский сад № 44 в период с 22 по 23 мая 2024 года проводился административно – общественного контроль за организацией и качеством питания воспитанников

Цель: выполнение правил организации работы на пищеблоке

Вопросы для контроля:

1. Контроль за состоянием и качеством ведения документации по организации питания
2. Контроль за соблюдением правил и требований транспортировки продуктов
3. Контроль за санитарно-техническим помещением состояния пищеблока, помещений хранения пищевых продуктов, групповых и служебных помещений

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Кравченко Т.П.

Члены комиссии: Агеева А. старший воспитатель

Фролова И.А. старшая медсестра

Тарасова Н.Н. представитель родительской общественности

1. Комиссией было выявлено, что на пищеблоке ведётся следующая документация:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции – заполняется бракеражной комиссией.
- Раздаточная ведомость – заполняется поваром и помощниками воспитателя.
- Журнал учета скоропортящейся продукции.
- Гигиенический журнал сотрудников пищеблока.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Журнал измерений температуры тела работников пищеблока.
- Журнал учета выдачи работникам перчаток в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции.
- Журнал дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции.
- Журнал кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции.

Все журналы прошиты и скреплены печатями. Журналы заполняются своевременно аккуратно, ответственными лицами.

Нарушений не выявлено.

2. В ходе проверки было выявлено следующее:

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья образовательной организацией осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки.

Нарушений не выявлено.

3. Пищеблок соответствует санитарным правилам по организации общественного питания. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все это оборудование в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделена отдельная посуда. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Моечные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Кухонную посуду после освобождения остатков пищи моют в двухсекционной ванне в соответствии с санитарным режимом. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно. Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированный бак с крышкой. Ежедневно в конце дня бак промывают 2% раствором кальцинированной соды, затем ополаскивают горячей водой и просушивают. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, влажная уборка радиаторов и подоконников. Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. На пищеблоке имеются инструкции по использованию средства «Белизна 3», по правилам обработки яиц, шкафа для хлеба. Имеются и соблюдаются графики уборки пищеблока и выдачи готовой продукции на группы. Внешний вид работников пищеблока соответствует требованиям санитарных правил.

Выводы:

В дошкольном учреждении созданы санитарные условия для организации питания пищеблока. Работники пищеблока руководствуются инструкциями СанПиН.

Рекомендации:

-обновить маркировку тары для выдачи продуктов из склада.

Выводы:

В дошкольном учреждении созданы санитарные условия для соблюдения условий хранения продуктов. Работники пищеблока соблюдают сроки годности продуктов, руководствуясь инструкциями СанПиН. Соблюдаются правила транспортировки продуктов и ведения документации.

Рекомендации комиссии:

Соблюдать температурный режим в складе сыпучих продуктов.

Заведующий МОУ детский сад № 44 _____

Т.П. Кравченко

Старший воспитатель _____

А. Агеева

Старшая мед сестра _____

И.А. Фролова

Представитель родительской общественности _____

Н.Н. Тарасова