

## АКТ

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

В соответствии с годовым планом работы МОУ детский сад №44, 10 сентября 2024 года проводился административно – общественного контроль за организацией и качеством питания воспитанников

**Цель:** выполнение правил организации работы на пищеблоке

#### Вопросы для контроля:

- Контроль за соблюдением товарного соседства
- Маркировка посуды
- Норма выхода готовых блюд (вес, объем)
- Санитарное состояние пищеблока, кладовых
- Соблюдение графика выдачи пищи
- Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке в кладовой
- Наличие достаточного количества и состояние кухонной посуды и инвентаря.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Кравченко Т.П.

Члены комиссии: Агеева А. старший воспитатель

Фролова И.А. старшая медсестра

Тарасова Н.Н. представитель родительской общности

Пищеблок оборудован необходимыми производственными предметами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Пищеблок соответствует санитарным правилам по организации общественного питания.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно. Обрабатываются согласно инструкциям СанПиН.

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.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Шеф повар ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных



заявок. Шеф повар ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Гигиенический журнал», «Журнал учета температуры холодильного оборудования и влажности складских помещений». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются с составлением акта.

График выдачи пищи – соблюдается. Выход блюд по меню соответствует фактическому объему порций.

Рекомендации комиссии:

Продолжать контроль за выдачей готовой продукции с обязательным взвешиванием каждого блюда.

Заведующий МОУ детский сад № 44 \_\_\_\_\_ Т.П. Кравченко

Старший воспитатель \_\_\_\_\_ А. Агеева

Старшая мед сестра \_\_\_\_\_ И.А. Фролова

Представитель родительской общественности \_\_\_\_\_ Н.Н. Тарасова

Шеф повар \_\_\_\_\_ Ю.Н. Мартынова