

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 14 по 16 мая 2026 года проводился административно-общественный контроль за организацией и качеством питания воспитанников.

Цель: проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в дошкольном учреждении.

Вопросы для контроля:

1. Состояние и качество ведения документации по организации питания в соответствии с действующим СанПиН.
2. Соблюдение правил и требований к приему и хранению пищевых продуктов.
3. Санитарно-техническое состояние пищеблока, складских, групповых и служебных помещений.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Кравченко Т.П. - заведующий

Члены комиссии: Агеева А. - старший воспитатель

Фролова И.А. - старшая медсестра

Тарасова Н.Н. - представитель родительской общественности

1. Проверка документации пищеблока

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке ведется документация, предусмотренная действующими санитарными правилами:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (заполняется бракеражной комиссией, содержит оценку качества блюд, разрешение к выдаче).
- Раздаточная ведомость (заполняется поваром и помощниками воспитателя).
- Гигиенический журнал сотрудников пищеблока.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях.
- Журнал учета целостности объектов производственного окружения.
- Журнал контроля численности вредителей.
- Журнал учета дезинсекции и дератизации.
- График уборок санитарной комнаты.
- График генеральной уборки.

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

Нарушений не выявлено.

2. Проверка приемки и хранения продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция без маркировки к реализации не допускается.

Нарушений не выявлено.

3. Проверка санитарно-технического состояния пищеблока

Пищеблок соответствует санитарным правилам и оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в исправном состоянии.

- **Инвентарь и посуда:** Кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку для сырых и готовых продуктов, используются по назначению. Для кипячения молока выделена отдельная посуда. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.
- **Моечное оборудование:** Моечные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Кухонная посуда моется в двухсекционной ванне согласно санитарным нормам, чистая посуда хранится на стеллажах.
- **Разделочный инвентарь:** Доски и ножи хранятся отдельно на рабочих местах.
- **Сбор отходов:** Пищевые отходы собираются в промаркированный бак с крышкой, который ежедневно обрабатывается и просушивается.
- **Уборка помещений:** Ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка с дезинфекцией — один раз в месяц.
- **Инструкции и графики:** Имеются инструкции по использованию дезсредств, обработке яиц и эксплуатации хлебного шкафа, а также графики уборки и выдачи готовой продукции.
- **Персонал:** Внешний вид работников пищеблока соответствует требованиям санитарных правил.

Выводы:

В дошкольном учреждении созданы санитарные условия для организации питания на пищеблоке. Работники пищеблока руководствуются санитарными правилами СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соблюдаются условия хранения, сроки годности продуктов, требования к транспортировке и ведению документации.

Рекомендации комиссии:

1. Обновить маркировку тары для выдачи продуктов из склада.
2. Строго соблюдать температурный режим в складе сыпучих продуктов.

Заведующий МОУ детский сад № 44 _____ Т.П. Кравченко

Старший воспитатель _____ А. Агеева

Старшая медсестра _____ И.А. Фролова

Представитель родительской общественности _____ Н.Н. Тарасова

Шеф-повар _____ Е.В. Гаврилова