

АКТ  
проверки организации качества питания в  
МБДОУ «Детский сад «Алёнушка» п. Эгвекинота»

Дата проверки: с 14.09.2020 г по 23.09.2020 г

Комиссия в составе Юмашева Н.В., заведующий ;  
Троицких В.А., заведующий столовой;  
Будник О.А., медсестра;  
Щербинина М.Ю., представитель родительской общественности;  
Истрашкина А.П., представитель родительской общественности;

Провела проверку организации качества питания, сроки и хранение продуктов питания , санитарного состояния пищеблока.

В ходе проверки было установлено следующее:

Проверка пищеблока проведена по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния пищеблока требованиям Санитарных правил и норм СанПиН 2.4.1. 3049-13 ;
- ассортимент блюд (меню);
- документация поставщика на право поставок продовольствия - сопроводительная документация на пищевые продукты, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья (декларация о соответствии продукции);
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ", "Журнал здоровья" "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд", " Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Ведомость контроля за рационом питания", примерное 10-дневное меню, технологические карты).

В результате проверки установлено:

Технологический процесс приготовления пищи соответствует (блюда готовятся в соответствии с технологическими картами и перспективным меню).

Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются ( имеются: 5 холодильников, 6 морозильных камер, полки холодильников промаркированы в соответствии с хранящимися на них продуктами). Все холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Хранение мясных, рыбных, молочных продуктов разграничены.

помещения для хранения продуктов соответствуют норме , контролируется режим температуры в складском помещении .

Все оборудование: плиты, овощерезка, мясорубки, духовой шкаф, ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые, столы промаркированы.

Имеется наличие спецодежды для уборки помещения. Но инвентарь хранится на кухне.

Наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, столовой посуды - имеются.

Ассортимент блюд согласно перспективному меню на 10 дней .

Документация поставщика на право поставок продовольствия – имеется

Сопроводительная документация на пищевые продукты - декларация о соответствии продукции -имеется

Учетно – отчетная документация:

- "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" – имеется и заполняется своевременно.

- "Журнал здоровья" – имеется в наличии

- "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд" – имеется в наличии

- "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" – имеется в наличии.

- "Ведомость контроля за рационом питания"- имеется

Технологические карты - имеются

Суточные пробы, условия её хранения (в соответствии с требованиями, в общем холодильнике, на отведенной полке)

Разделочные доски и ножи маркированы в соответствии с СанПиН

Режим мытья посуды соответствует СанПиН

электроплиты-4, в рабочем состоянии, чистые, духовой шкаф в рабочем состоянии, над плитами вытяжка установлена.

Раковина для мытья рук персонала установлена.

Кухонный инвентарь промаркирован в соответствии с СанПиН .

Проверка складских помещений.

Состояние складских помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. Сыпучие продукты ( крупы, мука, сахар) хранятся в баках с крышками. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно.

Проверены сроки хранения продуктов питания. На момент проверки ( 17.09.2020 г ) была обнаружена 1 банка сгущённого молока с истекшим сроком хранения ( срок до 02.09.2020 г ).

Проверка организации питания.

Организация питания детей в МБДОУ осуществляется в групповом помещении.

В группах имеются уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы, хлебницы, скатерти , салфетки).

Однако на момент проверки (21.09.2020 г ) в группе среднего дошкольного возраста ( воспитатель Обухова Е.Н., мл. воспитатель Маркидонова О.Е.) во время обеда на столах отсутствовали салфетки.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится, согласно графика.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками.

В каждой возрастной группе имеется « Меню», информация для родителей о блюдах и нормах , которые ребенок получил в течении дня в МБДОУ.

Проверка качества готовой продукции.

Бракеражная комиссия в составе: заведующего Юмашевой Н.В., медицинской сестры Будник О.А., повара и представителя родительской общественности ежедневно проводит органолептическую оценку качества готовой продукции в пищеблоке МБДОУ . В ходе проведения органолептической оценки блюд устанавливается, что соблюдаются все установленные нормы и правила, выход готовой продукции в соответствии с нормами..

Супы приготовлены согласно технологии.

Овощи тщательно очищены, сохраняют форму нарезки, холодная обработка проводится качественно.

Запах и цвет соответствуют качественно приготовленным блюдам.

Соль, сахар в меру, нет горечи и излишней кислотности.

Мясные блюда сочные, мягкие.

Блюда из фарша правильной формы, однородной консистенции. Блюда к выдаче разрешены ежедневно.

Однако после приёма пищи бывают пищевые отходы. В большинстве случаев - это изделия из творога и молоко.

Списочный состав детей – 204 человека, из них 16 человек- разновозрастная группа.

14.09.2020 г присутствовало – 93 , разновозрастная группа – 9

15.09.2020 г – 109, разновозрастная – 7

16.09.2020 г – 107, разновозрастная – 7

17.09.2020 г – 110, разновозрастная – 7

18.09.2020 г – 104, разновозрастная – 7

21.09.2020 г – 102, разновозрастная – 8

22.09.2020 г – 109, разновозрастная – 11



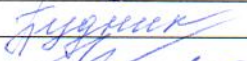
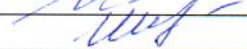

23.09.2020 г – 108, разновозрастная - 11

На момент проверки меню соответствовало перспективному 10-дневному меню. Меню-требование было подписано руководителем, медсестрой, поваром. В каждой группе на информационном стенде также было меню для родителей с указанием массы выхода блюда.

Младшие воспитатели получали готовую продукцию согласно графика выдачи.

Выводы и рекомендации:

1. Заведующему складом не использовать продукты с истекшим сроком хранения.
2. Младшим воспитателям уделить внимание сервировке стола в соответствии с возрастом детей.
3. Кухонному рабочему инвентарь для уборки хранить в специально отведённом месте.
4. Воспитателям осуществлять педагогическое руководство при приёме пищи. Организовывать дежурство дошкольников средних групп со второго полугодия, старших и подготовительных групп.

	Юмашева Н.В.
	Троицких В.А.
	Будник О.А.
	Щербина М.Ю.
	Истрашкина А.П.