

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

Дата проверки: с 15.10.2020 г по 23.09.2020 г

Комиссия в составе Юмашева Н.В., заведующий ;  
Стрельцова Г.Н., заместитель заведующего по ВМР;  
Васильева Е.А., медсестра;  
Жаргалова В.Б., заместитель заведующего по АХР;  
Щербинина М.Ю., представитель родительской общественности;  
Дайнзанова М.В., представитель родительской общественности;

Провела проверку организации качества питания, санитарного состояния пищеблока, организацию питания в группах.

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;
- соответствие санитарного состояния пищеблока требованиям Санитарных правил и норм СанПиН 2.4.1. 3049-13 ;
- ассортимент блюд (меню);
- 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).

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. Инвентарь для уборки пищеблока хранится в специальном помещении.

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

Ассортимент блюд согласно перспективному меню на 10 дней .

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 организации питания.

Организация питания детей в МБДОУ осуществляется в групповом помещении. Младшие воспитатели получают готовую продукцию с пищеблока в соответствии с графиком. У всех имеется униформа ( косынка, фартук, маска).Посуда используется в соответствии с маркировкой.

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

Дети рассажены за столами в соответствии с ростовыми показателями. Однако на момент проверки в разновозрастной группе ( воспитатель Рубинская Л.Н.) рассадка детей не соответствовала данным показателям. Отсутствовала маркировка мебели.

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

Дети обеспечены соответствующей посудой.

Выдача пищи с пищеблока производится согласно графика.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее.

Пища детям подается умеренного горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Норма блюда соответствует указанным данным в меню. В разновозрастной группе норма блюда для детей младшего возраста на ужин ( плов с мясом ) не соответствовала норме.

Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Мытьё посуды осуществляется в соответствии с требованием СанПиН.

Дезинфицирующими и моющими средствами обеспечены полностью.

В каждой возрастной группе имеется « Меню», информация для родителей о блюдах и нормах , которые ребенок получил в течении дня. На момент проверки в группе старшего дошкольного возраста с 5 до 6 лет ( воспитатель Овсянникова Н.А.) в меню отсутствовали нормы выдачи блюда детям.

Списочный состав детей – на 23.10.2020 г- 213 человек , из них 16 человек- разновозрастная группа.

15.10.2020 г присутствовало – 120 , разновозрастная группа – 11

16.10.2020 г – 109, разновозрастная – 10

19.10.2020 г – 111, разновозрастная – 10

20.10.2020 г – 126, разновозрастная – 10


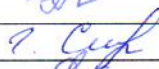


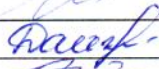

21.10.2020 г – 126, разновозрастная – 11

22.10.2020 г – 123, разновозрастная – 11

23.10.2020 г – 123, разновозрастная - 10

Выводы и рекомендации:

1. Воспитателям всех возрастных групп проверить маркировку мебели и проводить рассадку детей согласно ростовым показателям.
2. Младшим воспитателям уделить внимание сервировке стола в соответствии с возрастом детей и норме выдаче продуктов питания детям .
3. Ежедневно на информационном стенде размещать меню с указанием нормы блюда.
4. Обновить Инструкции по мытью посуды в каждой возрастной группе.

	Юмашева Н.В.
	Стрельцова Г.Н..
	Васильева Е.А.
	Щербинина М.Ю.
	Дайнзанова М.В.
	Жаргалова В.Б.