

ГБОУ СОШ с.Алексеевка.

структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ваничкина Ивана Дмитриевича с. Алексеевка муниципального района Алексеевский Самарской области - детский сад «Светлячок»

АКТ

проверки общественной комиссией организации и качества питания в детском саду «Светлячок» с.Алексеевка от 11 апреля 2022 года

Общественная комиссия в составе

– Булавина В.Н - председатель комиссии, старший воспитатель

- Карасева О.И - член общественной комиссии, калькулятор

Даньшова М.В - представитель профсоюзного комитета

- Попова С.Н - представитель родительской общественности

- Улаева К.А - представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 11.04.2022 года в 12.00 мин. была проведена проверка качества питания и условий организации питания в Детском саду «Светлячок» с.Алексеевка

В ходе проверки проверилось:

1. Соблюдение требований при организации питания на пищеблоке Детского сада «Светлячок» с.Алексеевка

2. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

3. Качество готовых блюд.

4. Сопроводительная документация, поступающая на склад с продуктами.

5. Организация и проведение профилактических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (основной пищеблок, пищеблока групповых).

В ходе проверки выявлено:

1. При организации питания на пищеблоке детского сада соблюдаются требования согл. СП 2.4.3648-20.

- помещение для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудовано технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

2. Организация питания осуществляется в соответствии с десятидневным меню на зимне-весенний период.

Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

Меню составлены на основании среднесуточных норм питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом времени пребывания детей в учреждении. Меню рассчитано по пищевой, витаминной и минеральной ценности.

В питании детей детского сада ежедневно: на завтрак молочные каши, супы на второй завтрак - соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты,

на обед - первые блюда, гарниры, вторые мясные блюда, свежие овощи,

на уплотненный полдник - выпечка /овощные салаты/запеканки с чаем/киселем. Поступление продуктов питания отражается согласно накладных поставщиков.

Списание осуществляется согласно меню-требований на отпуск продуктов питания.

Ответственным лицом заполняется отчет по движению продуктов за месяц и накопительная ведомость по расходу продуктов питания, которые подписываются составителем и утверждаются старшим воспитателем.

Количество детей в табелях учета посещаемости детей детского учреждения совпадает с количеством, указываемом в меню - требованиях за каждый день. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ДОО ведется меню: для ясельного возраста 1 года до 3-х лет и детей дошкольного возраста с 3-х до 7 лет.

Поставка продуктов питания для Детского сада «Светлячок» с.Алексеевка в 2022 году осуществляется следующими поставщиками: бакалея, молочная продукция, рыба, куры, фрукты и овощи осуществляет ООО «Продторг 21». Хлеб и хлебобулочные изделия осуществляет ООО «Кристалл». Продукты питания приобретаются в детский сад по контрактной системе, через заключение договоров, с предоставлением документов, подтверждающих качество и безопасность.

Согласно исполнения письма Управления Роспотребнадзора по СО от 06.12.2021 г. N 63-19-051258-2021 «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения в период проведения новогодних мероприятий» работниками пищеблока обеспечено необходимое соблюдение дезинфекционного режима: проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, проверена работа системы воздухообмена, обеззараживается воздух. Соблюдается температурный режим, а также - режим проветривания.

1. Поварами используются одноразовые перчатки при приготовлении порционных блюд, салатов.

2. В целях профилактической йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и хранятся в холодильнике при Т. +2°С до +6° С не менее 48 часов.

4. Соблюдается питьевой режим.

5. Кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку.

6. Допускается замена одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены с учетом её пищевой ценности (приложение N 11 СанПинН 2.3/2.4.3590-20).

7. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Также осуществляется контроль за санитарным состоянием пищеблока: ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат).

8. Медицинский работник следит за организацией питания в детском саду, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник Карасева О.И в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.3/2.4.3590-20, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

9. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме. В меню четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка.

10. Старшим воспитателем, калькулятором осуществляется контроль за правильностью оформления меню и его размещением в удобном для чтения месте.

Меню содержит выход блюд и заверено старшим воспитателем.

Старший воспитатель Детского сада «Светлячок» с.Алексеевка контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню;

соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

11. При проверке организации питания детей в группах выявлено:

своевременное соблюдение режима питания, правильная порционная раздача блюд для детей в возрасте с 1 года до 3-х лет и от 3-7 лет. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами.

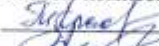



Воспитатели обращают большое внимание на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи, а также за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. Во время еды в группе создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым

показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Воспитанники старших и подготовительных групп допущены к дежурству по сервировке столов. Обеспечены фартуками и головными уборами.


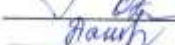



Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания в детском саду «Светлячок» с.Алексеевка «удовлетворительной», а качество питания «хорошим».
2. Осуществить поверку весов на пищеблоке в соответствии метрологическим и эксплуатационным требованиям не реже 1 раза в год.
3. При хранении продуктов на складе, учитывать товарное соседство.

С актом комиссии ознакомлены:

 повар Краснослободцева Т.А.  
 повар Сапожникова Н.Н.  
 кухонный работник Шепелева Ю.И.  
 кладовщик Чеснова И.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

 Булавина В.Н - председатель комиссии, старший воспитатель  
 Карасева О.И - член общественной комиссии, калькулятор  
 Даньшова М.В - представитель профсоюзного комитета  
 Попова С.Н - представитель родительской общественности  
 Улаева К.А - представитель родительской общественности