

Акт

проверки пищеблока МАДОУ детский сад 1 здание ул. Свободы, 44.

от 28.02.2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Корекова Г.А, заведующий детского сада.

Члены комиссии:

Вихирева А.С.- заместитель заведующего

Артемьевских Е.Н – медицинская сестра.

Ахмедова Г.И. - представитель родительской общественности.

Искорцева К.В. - воспитатель.

Основание для проведения оперативной проверки :

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении

Цель проверки:

Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы: качество сырой продукции поступающей на пищеблок, условия её хранения, соблюдение сроков реализации , норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;

-журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

-документы подтверждающие качество поступающих продуктов питания.

Комиссией выявлено:

Членами комиссии было отмечено, что:

в пищеблоке соблюдаются чистота и порядок, общее санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПин. Работники пищеблока соблюдают масочный режим и санитарные нормы. Дез. средства имеются. Сан.обработка проводится согласно графика. Бактерицидная лампа работает согласно графика, запись в журнале ведется. Журнал термометрии сотрудников пищеблока ведется регулярно.

Имеются в наличии документы, подтверждающее качество поступающих продуктов питания; Помещение для хранения продуктов питания соответствует требованиям. Продукты питания хранятся в соответствующей таре, соблюдаются сроки реализации, имеется необходимое технологическое оборудование, исправно.

-журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется;

- имеется меню с указанием калорийности и веса блюд;

- технологические карты приготовления блюд имеются ;

Комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствует утвержденной рецептуре; вес готовой порции соответствует установленным нормам.

Выводы комиссии:

1. Предоставить примерное двадцати дневное меню с указанием калорийности и веса блюд;

2. При транспортировке продукции поставщикам соблюдать санитарно - гигиенические нормы.

Председатель комиссии _____ Г.А.Корекова

Члены комиссии: _____ Вихирева А.С.

Искорцева
Ахмедова

Артемьевских Е.Н..
Искорцева К.В.
Ахмедова Г.И.