

Акт проверки организации питания

от 21.03.2024

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Потехина Е.Ю.-заведующий;

Члены комиссии:

Медицинская сестра – Трофимова Л.Р.

Председатель Управляющего Совета – Пиголкина О.П.

Член управляющего совета – Трофимова М.Ю.

Старший воспитатель-Штарева Н.А.

составили настоящий акт в том, что 21.03.2024 года в 10.00 была проведена проверка организации питания воспитанников ДООУ, в результате которой было установлено:

1. 21.03.2024 года на меню стоит 63 воспитанника

2. Выводы об исполнении меню при проверке бракеражного журнала готовой продукции
Бракеражный журнал сырой продукции заполнен верно. Журнал готовой продукции заполнен в соответствии с меню.

3. Продукты хранятся в соответствии с правилами хранения:

Сыпучие- хранятся в бумажных или полиэтиленовых пакетах, находятся в закрытой таре
Хранение хлеба осуществляется с специальным шкафу, ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Хранение молочных продуктов осуществляется в холодильнике в соответствии со сроками хранения.

Мясо, рыба, птица также хранятся в специальном холодильнике и морозильной камере.

Овощи хранятся в овощном складе, там проходят первичную обработку.

4. Все технологическое оборудование кухни имеет маркировку.

5. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) имеется.

6. Работники пищеблока работают в новой спецодежде, соответствующей виду выполняемой работе (приготовление пищи, раздача пищи), волосы заправлены под шапочку

Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы. Результат осмотра фиксируется в Гигиеническом журнале.

7. Общее состояние пищеблока:

В пищеблоке достаточное количество моечных ванн для соблюдения режима и кухонной посуды. Горячее водоснабжение на пищеблоке осуществляется электроводонагревателем и проточным электрокипятильником.

Вентиляция в рабочем состоянии, имеется акт проверки исправности вентиляции. Имеются инструкции по мытью яиц, посуды, график генеральной уборки. Имеются средства для мытья посуды, для уборки помещения и его дезинфекции.

В помещении чисто, все работы по приготовлению пищи проводятся на определенных местах (цех сырой продукции, горячий цех, цех готовой продукции)

Общее состояние пищеблока – удовлетворительное.

8. Результаты проверки объема выданных блюд воспитанникам в соответствии с технологическими картами.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (данные бракеражного журнала).

9. Результаты проверки маркировки столов, посуды, инвентаря, ножей, досок для приготовления пищевых блюд на кухне пищеблоков показали, что вся маркировка на кухне имеется, проставлена в соответствии с СанПин.

С актом ознакомлены:

Председатель комиссии – Потехина Е.Ю.

Члены комиссии:

Председатель управляющего совета – Пиголкина О.П.

Медицинская сестра – Трофимова Л.Р.

Член управляющего совета – Трофимова М.Ю.

Старший воспитатель - Штарева Н.А.

