



УТВЕРЖДАЮ:

ИП Бабкина Ф.С.

Ф.С. Бабкина /

2021 г.



СОГЛАСОВАНО:

Заведующий

МАДОУ «Детский сад «Симфония» г. Пермь

С.А. Синюкова

10.02.2021 г.

Акт

об итогах внеплановой проверке условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблок МАДОУ «Детский сад «Симфония» г. Пермь

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания, санитарным состоянием ДОУ, в соответствии с приказом начальника департамента образования администрации города Перми Деменевой А.А. от 29.01.2021 №059-08-01-09-86 и заведующего МАДОУ «Детский сад «Симфония» Синюковой С.А. от 01.02.2021 № 13-04, в учреждении была проведена внеплановая проверка условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблок в ДОУ.

Внеплановый контроль осуществлялся комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Ильина Я.С. – старший воспитатель;

Члены комиссии:

Артемьева Я.В. – заместитель заведующего;

Кудрявцева С.В. - делопроизводитель;

Иванова Е.В. – педагог-психолог;

Представители родительской общественности:

Отинова Л.М. родитель (9 группа);

Программа проверки:

- санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, горячего, холодного, моечного цехов пищеблока;
- санитарное состояние овощехранилища, наличие маркировки на овощной таре;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;
- ведение документации по организации питания в ДОУ;
- протоколы бракеражной комиссии в ДОУ.
- входной контроль качества поступающих продуктов питания;
- ведение входной документации поступающих продуктов питания;
- соблюдение сроков и условий хранения поступающих продуктов питания в ДОУ;

Аутсорсинг питания - ИП «Бабкина Ф.С.», договор от 21.08.2019 г.



КОПИЯ ВЕРНА

В ходе проверки организации питания установлено:

На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица норм по возрастам,
- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- журнал скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья ,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню на каждый день,
- журнал отметки профосмотров,
- журнал « Санитарное состояние»,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учета мероприятий по контролю,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
- сборник технологических карт для приготовления блюд,

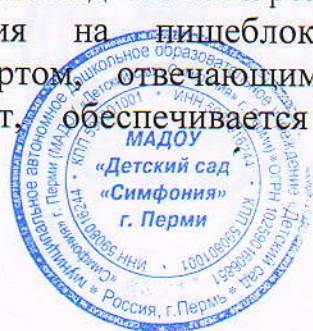
Процесс организации питания осуществляется на основе нормативных и методических документов, основным является СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. Была проведена дегустация, пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества, соблюдается объём порций.

Уборка помещения пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств.

Осуществляется входной контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки подготовки к реализации.

Поставка продуктов питания на пищеблок ДОУ осуществляется специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, имеется санитарный паспорт, обеспечивается температурный режим транспортировки.



КОПИЯ ВЕРНА

Оборудование пищеблока находится в исправном нормативном состоянии, промаркировано и используется строго по назначению. Посуда для приготовления пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде.

Холодильное оборудование для хранения продуктов питания и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается (журнал ведется ежедневно), градусники имеются, находятся в исправном состоянии. На момент проверки в холодильнике хранились суточные пробы готовой продукции, пробы хранятся на отдельных полках, в стеклянной таре, промаркировано.

Овощи хранятся в соответствии с требованиями, в овощехранилище (кладовой) на деревянных поддонах, маркировка имеется.

Для хранения скоропортящихся продуктов питания имеется холодильное оборудование, соблюдается товарное соседство.

Воспитанникам ДОУ предоставляется 5-ти разовое питание, в соответствии с утвержденным заведующим, 10-дневным меню на возраст от 2 до 7 лет на 2 сезона. Выполняются натуральные нормы питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, не менее 95%.

Пищеблок обеспечен необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующими законодательству и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

- Пищеблок ДОУ соответствует требованиям СанПин,
- Осуществляется производственный контроль,
- Соблюдаются условия поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке,
- Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
- Пища на пищеблоке выдается в соответствии с графиком.
- Остатки продуктов на кладовой соответствуют журналу сверки.
- Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

Рекомендовано:

Строго придерживаться сезонного перспективного меню. Ведение документации кладовщика, старшей медсестры, шеф-повара вести в соответствии с номенклатурой. Обновить инструкции по применению дезинфицирующих средств



С.А. Силокова
Секф-
КОПИЯ ВЕРНА

21.08.2019 г.