

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Охтеурская общеобразовательная средняя школа»**

АКТ

проверки организации питания в дошкольной ступени образования

от «23» сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Шулятьева Л.П., председатель совета родителей

Члены комиссии: Антонович Е.Б., зам.директора по воспитательной работе
Коловская Т.В., зав.производством
Табатчикова О.А., председатель Управляющего совета
Коловский В.Н., член совета отцов
Селихова И.О., медицинский работник

составили настоящий акт о том, что проведена проверка организации питания в дошкольной ступени образования.

В ходе проверки выявлено следующее:

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню с учетом двух возрастных категорий: с 1,5 до 3-х лет, с 3-х до 7 лет.

Информирование родителей о меню проводится ежедневно. В приемной каждой группы на стенде вывешено меню на текущий день с указанием выходов готовых блюд, количестве микроэлементов за день. В приемных оформлен уголок «Правильное питание».

В каждой группе имеется буфет, оборудованный мойками, столом для раздачи, шкафами для хранения посуды. Имеется вся необходимая посуда в удовлетворительном состоянии и достаточном количестве. Пищевые отходы собираются в отдельную промаркированную тару. В наличии умеренное количество отходов после завтрака и обеда.

Воспитателями проводится контроль соблюдения детьми правил личной гигиены - дети тщательно моют руки перед приемом пищи.

Пищеблок дошкольной организации оборудован всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все оборудование находится в исправном состоянии. Санитарное состояние производственных цехов соответствует нормам. Следов присутствия насекомых и грызунов не обнаружены. Работник пищеблока находится на рабочем месте в чистой одежде, головном уборе, маске и перчатках.

Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике для суточных проб. Посуда с пробами промаркирована: наименование блюда, дата и время отбора. Температура хранения проб соответствует нормам.

При хранении продуктов на складе соблюдается товарное соседство, просроченных и запрещенных к использованию в детском питании продуктов на складе пищеблока не обнаружено.

Результаты контроля санитарного состояния пищеблока фиксируются в «Журнале осмотра санитарного состояния пищеблока» медицинским работником.


Комиссией проведена дегустация приготовленных блюд, термометрия блюд перед раздачей и контрольное взвешивание.

Комиссия посетила пищеблок 23.09.2022 г.


По результатам проверки сделаны следующие выводы:

Меню текущего дня соответствует перспективному меню на данный день. Дегустация приготовленных блюд показала соответствие органолептических показателей, зафиксированных в журнале бракеража готовой продукции. Соблюдаются требования к выходам блюд, их температуре при раздаче. Ведется строгий контроль за качеством поступающей продукции, сроками её реализации и условиями хранения. Санитарные правила к пищеблоку, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока соблюдаются в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20. Умеренное количество отходов свидетельствует о хорошем качестве приготовленных блюд.

Председатель комиссии:

Шулятьева Л.П.  _____

Члены комиссии:

Антонович Е.Б.  _____

Коловская Т.В.  _____

Табатчикова О.А.  _____

Коловский В.Н.  _____

Селихова И.О.  _____