

**Структурное подразделение государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения Самарской области средней
общеобразовательной школы «Образовательный центр» с. Утевка
муниципального района Нефтегорский Самарской области –
детский сад «Чайка» с. Утевка**

АКТ
проверки общественной комиссией
организации и качества питания в детском саду «Чайка» с. Утевка
от 8 ноября 2023 года

Общественная комиссия в составе

- Гончарова Ю.А. - председатель комиссии, старший воспитатель
 - Полянская М.Л. – член общественной комиссии, калькулятор
 - Лунева Л.В. - член общественной комиссии, калькулятор
 - Макеева Екатерина Витальевна - представитель родительской общественности
- составили настоящий акт в том, что 08.11.2023 года в 12.15 мин. была проведена проверка качества питания и условий организации питания в Детском саду «Чайка» с. Утевка.

В ходе проверки проверялось:

1. Соблюдение требований при организации питания на пищеблоке Детского сада «Чайка» с. Утевка.
2. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
3. Ежедневное меню. Соответствие составления ежедневного меню с примерным десятидневным меню ДОУ.
4. Качество готовых блюд.
5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

1. При организации питания на пищеблоке Детского сада соблюдаются требования согл. СП 2.4.3648-20. А именно: 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 промаркировано в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

2. Организация питания осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, которое утверждено приказом ГБОУ СОШ с. Утевка от 01.09.2023 г. № 201-од. 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 приготавливаемых блюд. Меню составлено 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, на второй завтрак – соки, витаминизированные напитки/кисломолочные напитки, на обед - первые блюда, гарниры, вторые мясные блюда, на уплотненный полдник - выпечка /овощные салаты/запеканки с чаем/киселем. Периодично дети получают свежие овощи и фрукты. Поступление продуктов питания отражается согласно накладных поставщиков.

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

4. 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. +2⁰С до +6⁰ С не менее 48 часов.

5. Соблюдается питьевой режим (Согласно Положению об организации питьевого режима в с/п ГБОУ СОШ с. Утевка - Детский сад «Чайка» с. Утевка).

6. Кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку.

7. Допускается замена одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены с учетом её пищевой ценности (приложение №11 СанПинН 2.3/2.4.3590-20).

8. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

9. 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, особенно I блюда. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник Полянская М.Л. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.3/2.4.3590-20,

осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

10. Ежедневное меню утверждается старшим воспитателем, оформляется /составляется калькулятором ДОУ, размещается в каждой групповой д/с в «Родительских уголках», а также на стенде у пищеблока. В меню указано калорийность блюд, выход в граммах (по каждой возрастной группе). Ежедневное меню ежедневно размещается на сайте д/с «Чайка» в разделе «Горячее питание».

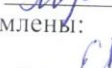
11. Работниками пищеблока обеспечено необходимое соблюдение дезинфекционного режима: проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, проверена работа системы воздухообмена, обеззараживается воздух. Соблюдается температурный режим, а также – режим проветривания.

Санитарное состояние пищеблока хорошее. Мед. сестрой и старшим воспитателем осуществляется ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Старший воспитатель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации и качество питания хорошей.
2. Воспитателям групп систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей. Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения
3. В целях контроля со стороны родителей за обеспечением детей качественным, здоровым и безопасным питанием размещать нормативные документы, методические материалы, акта проверок, предписаний на сайте Д/С в разделе «Организация питания».
4. Ответственному лицу усилить контроль на этапе приёма продовольственного сырья, пищевой продукции на пищеблок ДОУ (наличие маркировки, состояние упаковки, оценка качества и безопасности продуктов).

С актом комиссии ознакомлены:

		Лантаева Л.Я. /повар	
		Воронцова А.А. / повар	
		Макеева Г.В. / кладовщик	
Комиссия в составе с актом ознакомлены:			
	Гончарова Ю.А.		Макеева Е.В.
	Полянская М.Л.		