

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 21 марта 2022 года

Общественная комиссия в составе

- Болоболова Е.М. - председатель комиссии, и.о. заведующего
- Лунева Л.В. – член общественной комиссии, калькулятор
- Полянская М.Л.- член общественной комиссии, калькулятор
- Дементьева Н.В. - представитель профсоюзного комитета
- Курашкина О.В. - представитель родительской общественности
- Сушкова А.А. - представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 21.03.2022 года в 12.00 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. Качество готовых блюд.
4. Сопроводительная документация, поступающая на склад с продуктами.
5. Организация и проведение профилактических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (основной пищеблок, пищеблока групповых).

В ходе проверки выявлено:

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.

Организация питания осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню. 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 приготовления блюд. Меню составлены 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, или свежие фрукты, на обед - первые блюда, гарниры, вторые мясные блюда, свежие овощи, на уплотненный полдник - выпечка /овощные салаты/запеканки с чаем/киселем. Поступление продуктов питания отражается согласно накладных поставщиков. Списание осуществляется согласно меню-требований на отпуск продуктов питания. Ответственным лицом заполняется отчет по движению продуктов за месяц и накопительная ведомость по расходу продуктов питания, которые подписываются составителем и утверждаются заведующей. Количество детей в табелях учета посещаемости детей детского учреждения совпадает с количеством, указываемом в меню - требованиях за каждый день. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ДОО ведется 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста.

Поставка продуктов питания для Детского сада «Чайка» с. Утевка а в 2021 - 2022 году осуществляется следующими поставщиками: Общество с ограниченной ответственностью «Продторг21», в лице директора Шамрилова Евгения Михайловича с предоставлением документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.

Согласно исполнения письма Управления Роспотребнадзора по СО от 06.12.2021 г. № 63-19-051258-2021 «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения в период проведения новогодних мероприятий» 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.

1. Поварами используются одноразовые перчатки при приготовлении порционных блюд, салатов.
2. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и хранятся в холодильнике при  $T. +2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$  не менее 48 часов.
4. Соблюдается питьевой режим (Согласно Положению об организации питьевого режима в с/п ГБОУ СОШ с. Утевка - Детский сад «Чайка» с. Утевка ).
5. Кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку.
6. 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).
7. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Также осуществляется контроль за санитарным состоянием пищеблока: ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат).
8. 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 осуществляют медицинские работники (калькуляторы) Лунева Л.В. и 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.

9. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме. В меню четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка.
10. Со стороны ст. воспитателя осуществляется контроль за правильностью оформления меню и его размещением в удобном для чтения месте. Меню содержит выход блюд и заверено и.о. заведующим. С целью проверки организации процесса питания старший воспитатель Детского сада «Чайка» с. Утевка контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.
11. При проверке организации питания детей в группах выявлено: своевременное соблюдение режима питания и доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола). Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами. Воспитатели обращают большое внимание на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи, а также за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. Во время еды в группе создана спокойная обстановка, без шума,







громких разговоров, отвлечений. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Воспитанники старших и подготовительных групп допущены к дежурству по сервировке и уборке столов. Обеспечены фартуками и головными уборами.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации и качество питания удовлетворительной.
2. Проверить весы на пищеблоке. Они должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. И.О.заведующего детского сада «Чайка» с.Утевка должен отвечать за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца
3. При заключении договоров на поставку продуктов питания особое внимание уделять заполнению спецификации товаров.
4. Усилить контроль за правильным, полным и своевременном ведением учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20.

С актом комиссии ознакомлены:  Лантаева Л.Я. /повар  
 Зыбинская Н.И. /повар  
 Маркелова Л.Н. /повар  
 Макеева Г.В./кладовщик

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

<u></u> Болоболова Е.М.	<u></u> Дементьева Н.В.
<u></u> Лунева Л.В.	<u></u> Курашкина О.В.
<u></u> Полянская М.Л.	<u></u> Сушкова А.А.