

АКТ

по контролю за организацией питания воспитанников
МАДОУ «ДС «Гнёздышко»

от 31.10.2022

Во исполнение приказа МКУ СОУ, мною, инженером 1 категории отдела Контрактной службы МКУ СОУ, Аввакумовым Сергеем Юрьевичем, в присутствии: Шеф-повара–Хужина С.Н; Директора–Такасева С.А, проведена проверка качества организации питания МАДОУ «ДС «Гнёздышко».

Настоящая проверка проведена в соответствии с регламентом, утвержденным приказом МКУ СОУ № 01-05-21 от 12.10.2021.

В результате контрольных мероприятий выявлено следующее.

Продукты и продовольственное сырье поступают на пищеблок с документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Поставщиками продуктов и продовольственного сырья являются: ООО "Ямал", ООО «Хлебодар», ИП «Закриев».

Данные о приемке продуктов питания и продовольственного сырья отражаются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов.

Хранение продуктов и продовольственного сырья осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормативами.

Товарное соседство соблюдается.

Каждая единица холодильного оборудования оснащена контрольным термометром.

Данные о показателях температуры охлаждаемых объемов холодильного и морозильного оборудования ежедневно заносятся в журнал температурного режима холодильного оборудования.

Складское помещение, предусмотренное для хранения сыпучих продуктов, оснащено прибором для измерения влажности воздуха – гигрометром. Влажность воздуха на момент проверки составляет 86%. У сотрудников пищеблока имеются личные медицинские книжки с отметками о допуске к работе. Данные о прохождении личных медицинских осмотров отражены в таблице 1.

Табл. 1

ФИО сотрудника	Должность	Отметка о допуске к работе
Хужина Светлана Нафиковна	Шеф повар	22.03.2022
Салихова Гульмира Умахановна	Повар	22.03.2022
Прохорова Инна Павловна	Повар	22.03.2022
Нурамятова Айбике Гаджиевна	Повар	22.03.2022
Магомедова Адавият Ирбаиновна	Повар	22.03.2022
Арбузова Лидия Михайловна	Кладовщик	22.03.2022
Косимова Зарема Илёсовна	Кух.раб	22.03.2022
Евдокаева Радима Аслановна	Кух.раб	22.03.2022

Данные о состоянии здоровья сотрудников пищеблока ежедневно фиксируются в журнале здоровья.

Фактическое меню на 31.10.2022 соответствует.

На момент проверки плов из мяса птицы соответствует выходу готового блюда, вес одной порции составляет 162 грамм.

Количество питающихся воспитанников, на момент проверки следующее: дети детского сада от 3-7 лет-134 человек.

Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с утвержденными технологическими карточками.

Отбор и хранение суточных проб осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов. Хранятся за завтрак 28 октября 2022 года, и за завтрак 31 октября 2022 в промаркированной таре с плотно закрученными крышками при температуре +3С.

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.

Кухонная посуда и производственный инвентарь промаркированы надлежащим образом и используются по назначению.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в отдельном помещении и в шкафу в моечной.

Санитарное состояние складских и производственных помещений пищеблока – удовлетворительное.

Акт от 31.10.2022

на 2 л. в 2 экз.

Инженер 1 кат. КС МКУ СОУ



Аввакумов С.Ю.

Директор



Такасева С.А.

Шеф-повар



Хужина С.Н.