

## АКТ

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

от 13.09.2023

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–Такасеева 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 «Хлебодар», ООО «Дивные Закрома», ООО «Ямал».

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 72%. 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	20.03.2023
Салихова ГульмираУмахановна	Повар	20.03.2023
Прохорова Инна Павловна	Повар	20.03.2023
Нураматова Айбике Гаджиевна	Повар	20.03.2023
Магомедова АдавиятИрбаиновна	Повар	20.03.2023
Косимова Зарема Илёсовна	Кух.раб	20.03.2023
ЕвдокаеваРадимаАслановна	Кух.раб	20.03.2023

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

Количество питающихся воспитанников, на момент проверки следующее: дети детского сада от 3-7 лет-130 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 12-13 сентября 2023 года, в промаркированной таре с плотно закрытыми крышками при температуре +4С.

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 13.09.2023

на 2 л. в 2 экз.

Инженер 1 кат. КС МКУ СОУ



Аввакумов С.Ю.

Директор



Такасеева С.А.

Шеф-повар



Хужина С.Н.