

## АКТ

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

от 29.01.2024

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 «Логистик групп», 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 69%. 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 Гульмира Умахановна	Повар	20.03.2023
Прохорова Инна Павловна	Повар	20.03.2023
Нурамятова Айбике Гаджиевна	Повар	20.03.2023
Магомедова Адавият Ирбаиновна	Повар	20.03.2023
Косимова Зарема Илёсовна	Повар	20.03.2023
Евдокаева Радима Аслановна	Кух. раб	20.03.2023
Арбузова Лидия Михайловна	Кладовщик	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-202 человека.

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 29 января 2024 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.

Дополнительно была проведена проверка локальных документов по организации питания воспитанников ДОУ.

1. Приказ и Положение об организации питания воспитанников в ДОУ.
2. Приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.
3. Приказ и Положение о бракеражной комиссии в ДОУ.
4. Приказ и Положение о Родительском контроле за организацией питания воспитанников в ДОУ.
5. Порядок проведения мероприятий по Родительскому контролю за организацией питания воспитанников, а также доступа Родителей воспитанников в помещения для приготовления и приема пищи в ДОУ.
6. Наличие примерного меню
7. Наличие технологических карт к примерному меню.
8. Наличие ведомости контроля за рационом питания (приложение 13, СанПин 2.3/2.4 3590-20).

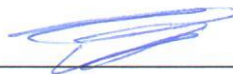
#### **Выводы и предложения:**

1. **Отсутствует приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.**
2. **Отсутствует приказ и Положение о Родительском контроле за организацией питания воспитанников в ДОУ.**
3. **Отсутствует порядок проведения мероприятий по Родительскому контролю за организацией питания воспитанников, а также доступа Родителей воспитанников в помещения для приготовления и приема пищи в ДОУ.**

Акт от 29.01.2024

на 2 л. в 2 экз.

Инженер 1 кат. КС МКУ СОУ



Аввакумов С.Ю.

Директор



Такасеева С.А.

Шеф-повар



Хужина С.Н.