

структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ваничкина Ивана Дмитриевича с. Алексеевка муниципального района Алексеевский Самарской области - детский сад «Солнышко»

АКТ

проверки общественной комиссией организации и качества питания в Детском саду «Солнышко» с.Алексеевка от 11 сентября 2023 года

Общественная комиссия в составе

- Ненашева Т.А. - председатель комиссии, старший воспитатель
- Чернышова Н.В. - калькулятор
- Филиппова С.В. - представитель профсоюзного комитета
- Журавлева Е.Е. - представитель родительской общественности

составили настоящий акт о том, что 11 .09.2023 года в 11.30 мин. была проведена проверка качества питания и условий организации питания в Детском саду «Солнышко» с.Алексеевка.

В ходе проверки проверялось:

1. Соблюдение требований при организации питания на пищеблоке Детского сада «Солнышко» с.Алексеевка
2. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
3. 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:

1. При организации питания на пищеблоке детского сада соблюдаются требования согл. СП 2.4.3648-20.

- 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 промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

2. Организация питания осуществляется в соответствии с десятидневным меню на зимне- весенний период.

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 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, супы на второй завтрак - соки, витаминизированные 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 старшим воспитателем.

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 ДООУ ведется меню: для ясельного возраста 1года до 3-х лет и детей дошкольного возраста с 3-х до 7лет.

Поставка продуктов питания для Детского сада «Солнышко» с.Алексеевка в 2022 году осуществляется следующими поставщиками: бакалея, молочная продукция, рыба, куры, фрукты и овощи осуществляет ООО «Продторг 21». Хлеб и хлебобулочные изделия осуществляет ООО «Кристалл». Продукты питания приобретаются в детский сад по контрактной системе, через заключение договоров, с предоставлением документов, подтверждающих качество и безопасность. Согласно исполнению письма Управления Роспотребнадзора по СО от 06.12.2021 г. N 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 профилактической 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°C до +6° C не менее 48 часов.
4. Соблюдается питьевой режим.
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 N 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. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник Карасева О.И 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. Старшим воспитателем, калькулятором осуществляется контроль за правильностью оформления меню и его размещением в удобном для чтения месте. Меню содержит выход блюд и заверено старшим воспитателем. Старший воспитатель Детского сада «Солнышко» с.Алексеевка 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, правильная порционная раздача блюд для детей в возрасте с 1года до 3-х лет и от 3-7 лет. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Не используется посуда 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 СанПиН.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания в Детском саду «Солнышко» с.Алексеевка «удовлетворительной», а качество питания «хорошим».

2. Осуществить поверку весов на пищеблоке в соответствии с метрологическим и эксплуатационным требованиям, не реже 1 раз в год.
3. При хранении продуктов на складе учитывать товарное соседство.

С актом ознакомлены:

Ненашева Т.А. _____

Чернышова Н.В. _____

- Филиппова С.В. _____

- Журавлева Е.Е. _____

