

Муниципальное автономное образовательное учреждение

«Савинская средняя школа»

полное наименование дошкольного образовательного учреждения

АКТ № 1

контроля за организацией питания
с участием родительской общественности
в СП детский сад «Созвездие»

« 26 » февраля 2024 г.

Комиссия, назначенная приказом директора № 49/2 от «01» февраля 2024 г. «Об организации работы по контролю за питанием воспитанников, о назначении лиц, ответственных за организацию питания в СП детские сады «Созвездие» и «Филиппок» МАОУ «Савинская средняя школа», о создании комиссий» в составе:

Председатель комиссии: Леготкина Елена Николаевна

Члены комиссии: Лужанская Елена Владимировна, Мартынова Юлия Александровна, Агакишиева Марина Викторовна

В присутствии

Пирожковой Надежды Сергеевны, представителя аутсорсинговой организации, осуществляющей организацию питания

Бардокиной М. С., законного представителя воспитанников.

провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду «Созвездие» и выявили следующее:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	+
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки 1 раз / 3 года	+
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз / год	+
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз / 2 года	+
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос.регистрации) (*) сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+

есть

6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	+
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по Журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+ соотв.
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+ соотв.
9.	Ежедневное ведение Журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	+ вероятно
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+ в норме
11.	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	+
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+ соотв.
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+ да
16.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов, осуществляется контроль выхода порционных блюд	+ +
17.	Наличие договора с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+ кр. в школе
18.	Организация питьевого режима (использование <u>кипяченой</u> воды или бутилированной)	+ кипячен.
19.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	+ да
20.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	+
21.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человек со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	+
22.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+ летом
23.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал;	+ в школе

	- калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – не менее 1 раза в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – не менее 2 раз в год	+
24.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	есть

Председатель комиссии: Леготкина Е. Н. / Е.Н. Леготкина

Члены комиссии:

Лужанская Е. В. / Е.В. Лужанская

Мартынова Ю. А. / Ю.А. Мартынова

Агакишиева М. В. / М.В. Агакишиева

А также,

От аутсорсинговой компании Пирожкова Н.С. / Н.С. Пирожкова

От родит. общности Бардокина М. С. / М.С. Бардокина