

Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Савинская средняя школа»

полное наименование дошкольного образовательного учреждения

АКТ № 2

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

28 » марта 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

Егоровой Любове Владимировны, 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	+


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	+ собл.
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+ да
9.	Ежедневное ведение Журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	+ да
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
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	да +
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	+
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
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	+ + соблюд.
17.	Наличие договора с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
18.	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	исполн.
19.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	+ собл.
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)	+ да
22.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	да +
23.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал;	+ да

	- 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	в наличии

Председатель комиссии: Леготкина Елена Николаевна / 

Члены комиссии:

Лужанская Елена Владимировна / 

Мартынова Юлия Александровна / 

Агакишиева Марина Викторовна / 

А также,

От аутсорсинговой компании Пирожкова Надежда Сергеевна / 

От родит. общественности Егорова Любовь Владимировна / 