

АКТ

по проверке организации питания детей

от «10» октября 2022 г.

Цель проверки: проверка организации и осуществления питания детей в СП «Детский сад Колосок» ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова с. Старопохвистнево

Ход проверки:

Комиссия в составе: с.и. воспитатель Журева Т.Т.,
предупредитель ПО Садовникова М.Т.,
референт, учитель «Заносова» Гилецова Р.Р.

Было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
 - 1.1. Наличие технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанными в технологических документах);
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учета выполнения норм питания;
4. Наличие списка детей на кухне, в группе, медкабинете с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией;
5. Склад:
 - ✓ - организация хранения продуктов питания;
 - наличие прибора для измерения относительной влажности воздуха температуры воздуха;
 - ✓ - наличие продуктов;
 - ✓ - наличие сопроводительных документов на продукты.
6. Кухня:
 - хранение инвентаря и оборудования;
 - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
 - ✓ - наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
 - ✓ - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник;
 - наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;
 - соблюдение правил личной гигиены сотрудникам пищеблока (головной убор, халат, перчатки)
7. Группы:
 - ✓ - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировки);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник.

✓ 8. Сервировка.

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- ✓ - продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарных требованиям;
 - оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, в наличии имеются инструкции по мытью и дезинфекции посуды;
 - имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнала контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока; технологические карты;
 - выдача пищи осуществляется в определенном месте, повара в фартуках для раздачи пищи;
 - правила личной гигиены;
- ✓ - нормы выдачи пищи по объему соблюдены; суточная проба имеется;
- пищу получают помощники воспитателя в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
- ✓ - сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища очень вкусная, как на завтрак, так на обед и на уплотненный полдник. В детском саду работает повара высокого разряда. В ходе проверки нарушений не выявлено.

на Волшебном

Предложения комиссии:

Председатель комиссии:

с.п. воспитатель Журиева Р.Р.

Члены комиссии:

председатель П.О. Сафинуллина М.А. Зол
родитель группы - Желседа, Шелерова Р.Р. Зол