



АКТ № 5

по результатам контроля готовности и создания условий для организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 61» г.о Самара

от «20» 05 2024 г.

Составлен комиссией в составе членов совета по питанию и бракеражной комиссии:

Председатель:

Иерусалимова М.В. – заведующий

Члены комиссии:

Фирсова И.П. – воспитатель, председатель ППО

Геворгян Р.Н. – медицинская сестра

Жукова О.С. – родитель

Шаповалова М.В. – родитель

В ходе плановых контрольных мероприятий по подготовке к новому учебному году, с целью организации качественного питания воспитанников проверено состояние пищеблока и складских помещений. В ходе проверки установлено следующее.

На пищеблоке проведен текущий ремонт. Состояние пищеблока удовлетворительное. Имеется необходимое технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Пищеблок оборудован системой вентиляции.

В помещении пищеблока в соответствии с графиком проводится уборка: ежедневно мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, очистка осветительной арматуры, очистка стекол от пыли; ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

Пищевые продукты поступают в ДОУ с подтверждающими их происхождение, качество, безопасность документами. С поставщиками продуктов заключены соответствующие договоры. Качество продуктов проверяет комиссия по бракеражу сырой продукции с соответствующей записью в журнале, персональную ответственность за прием продукции соответствующей записью в журнале, персональную ответственность за прием продуктов несет кладовщик. Не допускаются к приему продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи.

В холодильниках имеются термометры. На складе размещен гигрометр. Все оборудование проверено.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных досок и ножей.

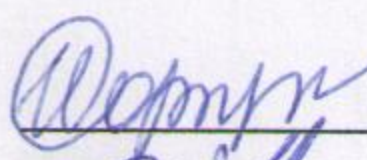
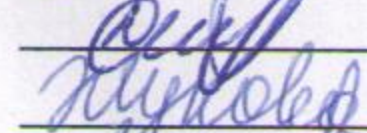
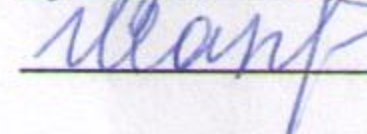
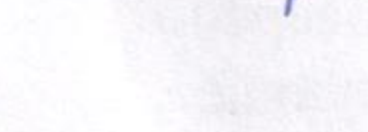
Имеются все необходимые документы, в том числе журналы бракеража сырой и готовой продукции, технологические карты, инструкции, памятки и т.д.

Работники прошли медосмотр. Санитарный минимум будет пройден в соответствии с графиком.

Рекомендовано продолжить работу по соблюдению санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания в ДОУ.

Зам. Зав. по АХЧ составить перечень оборудования, посуды, СИЗ, требующих замены, разработать перспективный план поэтапного приобретения.

Председатель комиссии:

 И.П. Фирсова
 Р.Н. Геворгян
 О.С. Жукова
 М.В. Шаповалова