

АКТ
проверки комиссии общественного контроля
за организацией и качеством питания воспитанников в
МАДОУ «Березка» по адресу
г.Когалым, ул.Ленинградская, 55

Дата 25.11.2024г.

№ 3

Основание: приказ от 21.08.2024 г. №144 «Об утверждении состава комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников на 2024-2025 учебный год, приказ «Об утверждении плана-графика работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в 2024-2025гг.» от 16.09.2024г. №184.

Комиссия в составе: Будукова А.Г., Рынкова С.В., Шакирова А.В., Задорожная О.В., Сафина Э.Р.

Цель проверки:

- Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке ДОУ: маркировка кухонного оборудования, посуды; хранение и состояние уборочного инвентаря, наличие дезинфицирующих средств, использование оборудования по обеззараживанию воздуха (ж-л учета «Дезар»; график уборки пищеблока ДОУ.
- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока ДОУ,
- Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра.
- Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.
- Контроль соблюдения требований хранения продовольственного (пищевого) сырья в продуктовой кладовой.
- Бракераж готовой продукции комиссией общественного контроля.

В ходе проверки выявлено:

Кухонное оборудование на пищеблоке (посуда, инвентарь) промаркировано, храниться в строго определенных местах в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21. Комиссией отмечено, что медицинские книжки имеются у всех сотрудников пищеблока , прошли медосмотр все своевременно и отметка о прохождении медосмотра есть у всех.

Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03«."Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.)

Проверка вкусовых качеств показала, что вкус, цвет, консистенция готовых блюд соответствуют заявленному меню.

Выводы

Организация питания в группах соответствует нормам СанПиН 2.4.3648-20.

Рекомендации: нет

Председатель Комиссии: 

подпись

Будукова А.Г.

фамилия

заместитель заведующего

должность

Члены Комиссии:



подпись

Рынкова С.В.

фамилия

методист

должность

Задорожная О.В.
подпись
Шакирова А.В.
подпись
Сафина Э.Р.
подпись

Задорожная О.В. медицинская сестра
фамилия должность
Шакирова А.В. воспитатель
фамилия должность
Сафина Э.Р. родитель
фамилия должность

С актом ознакомлен заведующий МАДОУ «Березка» И.С.Шамсутдинова

