

Акт проверки
от 02.11.2022 года

В целях соблюдения санитарных норм и правил, организации питания в МБДОУ «Сказка» административной комиссией в составе: заведующего МБДОУ «Сказка» – Марковой Е.А., заместителя заведующего по ХР – Карпенко С.Н. медицинской сестры – Беспаловой Т.Б., воспитателем – Турчаниновой Т.О. проведена проверка на пищеблоке детского сада.

План проверки :

1. Соблюдение норм выхода готовой продукции.
2. Хранение суточных проб готовой продукции.
3. Хранение продуктов выданных для питания детей.
4. Условия и сроки хранения продуктов на складе.
5. Маркировка кухонного инвентаря.
6. Санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблока и оборудования.

Проверка произведена в присутствии: шеф-повара – Антоновой Р.Р., повара – Савич Е.М., кухонного рабочего – Парфеновой А.С.

В день проверки количество детей составляет 138 человек: ясли – 23 человека, сад -115 человека.

Произведено взвешивание готовой продукции по меню «ОБЕД».

Примечание (в расчет нормы включается контрольная дневная проба, пробы трем членам бракеражной комиссии)

Наименование продукта	Норма ясли	Норма сад
Борщ «Зелёный»	150	200
Плов	140	180
Салат из огурца и кукурузы	30	40
Компот из сухофруктов	150	180
Хлеб ржаной	40	50

Выявленные отклонения

Наименование продукта	Фактическое взвешивание (кг)	План (кг) в т.ч. пробы	Отклонение (кг)
Борщ «Зелёный»	201	200	+0,01
Плов	180	180	-
Салат из огурца и кукурузы	39	40	-0,01
Компот из сухофруктов	180	180	-
Хлеб ржаной	49	50	-0,01

1. Комиссия при проверке, не выявила фактов нарушения при приготовлении пищи в «ОБЕД». Членами комиссии был произведен контрольный завес готовой продукции согласно таблице выше, выявленные отклонения в пределах нормы и не являются критичными.
2. В холодильнике, который предназначен для суточных проб готовой пищи, все пробы стоят на своих полках, однако была оставлена проба хлеба пшеничного с прошлого дня. В присутствии комиссии проба была утилизирована.
3. На продуктовом складе соблюдаются условия хранения продуктов. Нарушения сроков хранения не выявлено.
4. Маркировка кухонного инвентаря соблюдается.
5. Уборку пищеблока и оборудования осуществляют сотрудники ДОО. Для проведения уборки используются моющие и дезинфицирующие средства («Жавельон», «Доместос», мыльно-содовый раствор, «Пемолукс», «АОС»). Общий осмотр показал, что на пищеблоке состояние удовлетворительное.

Выводы комиссии: на пищеблоке МБДОУ «Сказка» нарушения не выявлены:

1. Сотрудниками соблюдаются нормы выхода готовой продукции.
2. Соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13
3. Хранение суточной пробы готовой продукции соблюдаются.
4. Маркировка кухонного инвентаря вовремя обновляется.
5. Генеральная уборка производится по графику.

Заключение административной комиссии: признать работу работников пищеблока ДОО – удовлетворительной по вопросам проверки.

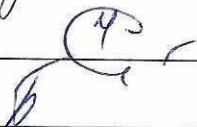
Комиссия:

Заведующий



Маркова Е.А.

Зам. заведующего по ХР



Карпенко С.Н.

Медицинская сестра



Беспалова Т.Б.

Воспитатель



Турчанинова Т.О.

С актом ознакомлен:


(дата)


(подпись)

Антонова Р.Р.


(дата)


(подпись)

Савич Е.М.


(дата)


(подпись)

Парфенова А.С.