

Акт проверки
от 14.01.2022 года

В целях соблюдения санитарных норм и правил, организации питания в МБДОУ «Сказка» комиссией в составе: заведующего МБДОУ «Сказка» – Марковой Е.А., заместителя заведующего по ХР – Карпенко С.Н., медицинской сестры – Артемовой Б.Р., инженера-технолога – Труфановой М.В.. 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 – Минкиной Ю.О., повара - Савич Е.М., повара – Антоновой Р.Р., кухонного рабочего – Парфеновой А.С..

В день проверки количество детей составляет 169 человек: ясли – 26 человек, сад - 143 человек.

Произведено взвешивание готовой продукции по меню «УЖИН»

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

Наименование продукта	Норма ясли	Норма сад
Сырники	150	150
Сметанная подлива	50	50
Чай с лимоном	200	200

Выявленные отклонения

Наименование продукта	Фактическое взвешивание (г)	План (г) в т.ч. пробы	Отклонение (г)
Сырники	147 (пищевлок)	150	-3
Сметанная подлива	50 (пищевлок)	50	0
Чай с лимоном	202 (4 группа)	200	+2

1. Комиссия при проверке, не выявила фактов нарушения при приготовлении пищи на «УЖИН». 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, пробы предыдущих дней вовремя утилизируются.
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. Нарушений при заборе и хранении суточных проб готовой продукции не выявлено.
4. Маркировка кухонного инвентаря обновляется вовремя.
5. Генеральная уборка производится по графику.

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

Комиссия:

Заведующий

_____ 

Маркова Е.А.

Зам. заведующего по ХР

_____ 

Карпенко С.Н.

Медицинская сестра

_____ 

Артемова Б.Р.

С актом ознакомлен:

_____ 
(дата)

_____ 
(подпись)

Минкина Ю.О.

_____ 
(дата)

_____ 
(подпись)

Антонова Р.Р.

_____ 
(дата)

_____ 
(подпись)

Савич Е.М.

_____ 
(дата)

_____ 
(подпись)

Парфенова А.С.