

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Сказка»
города Билибино Чукотского автономного округа»
(МБДОУ «Сказка»)**

**Акт проверки
от 12.10.2020 года**

В целях соблюдения санитарных норм и правил, организации питания в МБДОУ «Сказка» комиссией составе: заведующего МБДОУ «Сказка» – Марковой Е.А., заместителя заведующего по ХР – Карпенко С.Н., медицинской сестры – Настиной М.А., инженера-технолога – Коржовой А.П. 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. заведующего складом – Труфановой М.В., кухонного рабочего – Солтановой Ч.А.

В день проверки количество детей составляет 147 человек: ясли – 19 человек, сад - 128 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
Мясной биточек	80	80
Рис отварной с овощами	100	100
Чай с лимоном	200	200
Хлеб пшеничный	30	30

Выявленные отклонения

Наименование продукта	Фактическое взвешивание (г)	План (г) в т.ч. пробы	Отклонение (г)
Мясной биточек	83 (5 группа)	80	+3
Рис отварной с овощами	101 (5 группа)	100	+1
Чай с лимоном	200 (10 группа)	200	0
Хлеб пшеничный	29 (пищеблок)	30	-1

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.

И.о зам. заведующего по ХР



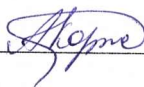
Рудковская Т.Н.

М/с



Настина М.А.

Инженер-технолог



Коржова А.П.