

Акт № 1
по результатам проведения проверки
работы пищеблока МБДОУ «Светлячок» пгт Славянка

Дата проверки 09.01.2025 г.

Цель проверки: проведение мероприятий по оценке соответствия санитарным нормам и правилам, а также готовности к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников в группах и на пищеблоке

Проверка соответствия ежедневного меню питания, обучающихся 10 дневному меню горячего питания.

Члены общественной комиссии:

Дацюк Галина Владимировна.- диетмедсестра;

Сметанина Антонина Николаевна. – старший воспитатель; член бракеражной комиссии

Кожихова Светлана Анатольевна. - помощник воспитателя, член бракеражной комиссии;

Маракуева Анна Михайловна - родитель воспитанника группы № 6.

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовых;
- создание условий по соблюдению санитарно- эпидемиологических требований;
- наличие сопроводительных документов при приеме пищевых продуктов;
- организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- оборудование, которое должно быть в исправном состоянии (электрическая печь, холодильники, мойки, раковины, стоки, система подачи холодной и горячей воды).
- соответствие ежедневного меню обучающихся утвержденному 10 дневному меню горячего питания;
- проверка нахождения оборудования в исправном состоянии;
- недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания.

В ходе проверки установлено следующее:

- Пищеблок обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- Имеются документы (сертификаты), подтверждающие качество и безопасность поставленных продуктов;
- Личным персоналом соблюдается личная гигиена, на рабочем месте нет больных работников;
- проведены дератизационные мероприятия на пищеблоке;
- соблюден питьевой режим;
- Ежедневное меню, обучающихся соответствует утвержденному 10 дневному меню горячего питания

В ходе проверки выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- Отсутствует необходимость (отсутствие тараканов, мышей, крыс и т.д.) в дератизации на пищеблоке, так как она проводилась в первом полугодии учебного года;

- Питьевой режим соблюдается, согласно графику выдачи воды на пищеблоке. В группах вода сменяется каждые три часа. Вода разливается по кружкам, предназначенные для воды и обрабатываются согласно СП.
- На рабочем месте персонала с признаками заболевания не выявлено;
- Работниками пищеблока и помощники воспитателя, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки; медицинские профилактические осмотры проведены;
- В группах приема пищи чисто, посуда убрана, проведена влажная уборка, проветрено;
- В пищеблоке установлена бактерицидная лампа и кварцевая лампа; на группах имеется бактерицидная лампа
- Меню соответствует утвержденному 10 дневному меню горячего питания.

Вывод: в детском саду проведены все необходимые мероприятия соответствия санитарным нормам и правилам, пищеблок готов к оказанию услуг после зимних каникул и новогодних праздников; необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам. На сайте детского сада в разделе «Горячее питание» имеется информация о рационе питания обучающихся на 13.01.2025 г.

Члены комиссии подписи:



Сметанина А.И.
Жорихова С.А.
Давыдов Т.В.
Маракуева А.М.

С выводами комиссии ознакомлен



Г. О. Кулишова