

22

**Структурное подразделение государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения Самарской области средней
общеобразовательной школы № 3 «Образовательный центр» города
Нефтегорска муниципального района Нефтегорский Самарской области –
детский сад «Сказка» г. Нефтегорска**

АКТ

**проверки общественной комиссией
организации и качества питания в детском саду «Сказка» г. Нефтегорска**

от 26 января 2023 года

Общественная комиссия в составе

- Корякина И.А. - председатель комиссии, старший воспитатель
- Константинова С.В. – член общественной комиссии, калькулятор
- Ашихмина Т.Г. - представитель профсоюзного комитета
- Потапова Ю.В. - представитель родительской общественности
- Останкова О.М. - представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 26.01.2023 года в 12.00 мин. была проведена проверка качества питания и условий организации питания в Детском саду «Сказка» г. Нефтегорска.

В ходе проверки проверялось:

1. Соблюдение требований при организации питания на пищеблоке Детского сада «Сказка» г. Нефтегорска.
2. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
3. Ежедневное меню. Соответствие составления ежедневного меню с примерным десятидневным меню ДОУ.
4. Качество готовых блюд.
5. Витаминизация сезонными овощами и фруктами.
6. Контроль за санитарным состоянием пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

1. При организации питания на пищеблоке Детского сада соблюдаются требования согл. СП 2.4.3648-20. А именно: помещение для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудовано технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркировано в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

2. Организация питания осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, которое утверждено приказом ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска от 09.01.2023 г. №03-од. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Меню составлено на основании среднезачетных норм питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом времени пребывания детей в учреждении. Меню рассчитано по пищевой, витаминной и минеральной ценности. В питании детей детского сада ежедневно: на завтрак молочные каши, на второй завтрак – соки, витаминизированные напитки/кисломолочные напитки, на обед - первые блюда, гарниры, вторые мясные блюда, на уплотненный полдник - выпечка /овощные салаты/запеканки с чаем/киселем. Периодично дети получают свежие овощи и фрукты. Поступление продуктов питания отражается согласно накладных поставщиков.

3. Поварами используются одноразовые перчатки при приготовлении порционных блюд, салатов.

4. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и хранятся в холодильнике при Т. +2⁰С до +6⁰ С не менее 48 часов.

6. Соблюдается питьевой режим (Согласно Положению об организации питьевого режима в с/п ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска- Детский сад «Сказка» г. Нефтегорска).

7. Кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку.

8. Допускается замена одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены с учетом её пищевой ценности (приложение №11 СанПинН 2.3/2.4.3590-20).

9. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

10. Медицинский работник следит за организацией питания в детском саду, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии

приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник Константинова С.В. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПиН 2.3/2.4.3590-20, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

11. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда.

12. Согл. сезонного десятидневного меню детям дошкольного возраста вводится в рацион **200-250 гр. разных овощей**, причем, как в сыром виде, так и в виде овощных супов, запеканок, пюре, винегрета и др.

13. С целью проверки организации процесса питания старший воспитатель Детского сада «Сказка» г. Нефтегорска контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

14. При проверке организации питания детей в группах выявлено: своевременное соблюдение режима питания и доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола). Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами. Воспитатели обращают большое внимание на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи, а также за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. Во время еды в группе создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Воспитанники старших и подготовительных групп допущены к дежурству по сервировке и уборке столов. Обеспечены фартуками и головными уборами.

15. Ежедневное меню утверждается старшим воспитателем, оформляется /составляется калькулятором ДООУ, размещается в каждой групповой д/с в «Родительских уголках», а также на стенде у пищеблока. В меню указано калорийность блюд, выход в граммах (по каждой возрастной группе). Ежедневное меню ежедневно размещается на сайте д/с «Сказка» в разделе «Горячее питание».

16. Работниками пищеблока обеспечено необходимое соблюдение дезинфекционного режима: проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, проверена работа системы воздухообмена, обеззараживается воздух. Соблюдается температурный режим, а также – режим проветривания.

Санитарное состояние пищеблока хорошее. Мед. сестрой и старшим воспитателем осуществляется ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Старший воспитатель следит за

соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации и качество питания удовлетворительной.
2. Воспитателям групп систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей. Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения.
3. В целях контроля со стороны родителей за обеспечением детей качественным, здоровым и безопасным питанием размещать нормативные документы, методические материалы, акта проверок, предписаний на сайте Д/С в разделе «Горячее питание».
4. Работникам пищеблока, педагогическим работникам ДОУ строго соблюдать выполнение Плана мероприятий по контролю за организацией питания в Детском саду «Сказка» г. Нефтегорска на 2023 год. (утвержден директором школы 09.01.2023 г.)

С актом комиссии ознакомлены:

Пирогова Пирогова Е.А /повар
Фаст Фаст Е. И. /повар
Ямщикова Ямщикова И.А./кладовщик

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Корякина Корякина И.А. Ашихмина Ашихмина Т.Г.
Константинова Константинова С.В. Останкова Останкова О.М.
Потапова Потапова Ю.В.