

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №6 городского округа Отрадный Самарской области
Структурное подразделение Детский сад №14
446305, Самарская область, г. Отрадный, ул. Сабирзянова 10-Б, телефон: 8(84661)2-18-48

От 30.03.2022

Акт контроля организации питания в первом квартале 2022 года

Основание контроля: Программа производственного контроля на 2022 год в структурном подразделении ГБОУ СОШ № 6 Детский сад № 14, утвержденная приказом от 10.01.2022 № 11-Од.

Объект проверки: Организация и качество питания обучающихся в структурном подразделении ГБОУ СОШ № 6 Детский сад № 14.

Цель контроля: выявление соответствия содержания помещений и оборудования пищеблока действующим санитарным правилам и нормам (СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 Постановление №28 (рег№ 61573 от 18.12.2020), «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 Постановление №32 (рег№ 60833 от 11.11.2020) «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»); контроль качества готовой продукции в структурном подразделении ГБОУ СОШ № 6 Детский сад № 14.

Контроль осуществлялся комиссией в составе:

Нуждина Е.А. – руководитель СП, Травина А.И. – старший воспитатель, Хабибзянова Е.А. – председатель родительского комитета структурного подразделения ГБОУ СОШ № 6 Детский сад № 14, Зольникова Н.В. – представитель эпидемиологического отдела ОГБ, представитель родительской общности.

В ходе контроля пищеблока выявлено:

- состояние производственной среды пищеблока и санитарное состояние пищеблока:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам;
(нужное подчеркнуть)

- состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования, температура воздуха внутри холодильных камер:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам;
(нужное подчеркнуть)

- маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам;

- документация по организации питания:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам;
(нужное подчеркнуть)

В ходе контроля качества готовой продукции:

- снята проба горячего блюда и напитка согласно меню – требованию на 30.03.2022 (завтрак) по органолептическим свойствам блюда:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам;
(нужное подчеркнуть)

- осмотрен Журнал бракеража готовой пищевой продукции:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам.
(нужное подчеркнуть)

В ходе контроля качества организации питания в группах:

- осмотрены посуда и столы для организации воспитанников:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам;
(нужное подчеркнуть)

- осмотрены размеры порций готовых блюд, выданных воспитанникам групп № 4, 2:

соответствует / не соответствует санитарным правилам и нормам;
(нужное подчеркнуть)

В ходе контроля пищеблока выявлено:

Организация питания обучающихся в Детском саду регламентирована следующими документами:

№	наименование	наличие
1.	Положение об организации питания обучающихся;	+
2.	Положение о бракеражной комиссии;	+
3.	Приказ об организации питания и назначении ответственного за организацию и контроль питания;	+
4.	Десятидневное меню;	+
5.	Меню – требование на выдачу продуктов питания (ежедневное меню);	+
6.	Технологические карты блюд;	+
7.	Программа производственного контроля;	+
8.	Инструкция по мытью продуктов;	+
9.	Гигиенический журнал (сотрудники);	+
10.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;	+
11.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	+
12.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	+
13.	Журнал бракеража готовых блюд и кулинарных изделий;	+
14.	График смены питьевой кипяченой воды в группах;	+
15.	Документы, подтверждающие качество и	+

	сроки годности пищевой продукции и сырья;	
16.	Положение об организации питания обучающихся;	+

С целью обеспечения безопасности продукции, применяемой для питания обучающихся, Детский сад зарегистрирован и работает в автоматизированной информационной системе «Меркурий», предназначенной для электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.

В ходе контроля качества готовой продукции выявлено:

1. Ежедневные пробы продукции отбираются и хранятся в соответствии с требованиями в специальном холодильнике в промаркированной стеклянной посуде – наличие имеется.

2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции ведется имеется.

Выводы:

1. В структурном подразделении ГБОУ СОШ № 6 Детский сад № 14. соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания соблюдается.

2. Ежедневный (и плановый в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий) контроль качества и контроль выполнения натуральных норм ведётся.

3. Питание детей в группах качественное.

Руководитель СП



Нуждина Е.А.

Старший воспитатель



Травина А.И.

Председатель родительского комитета структурного подразделения ГБОУ СОШ № 6 Детский сад № 14



Хабибзянова Е.А.

Представитель эпидемиологического отдела ОГБ,

представитель родительской общности



Зольникова Н.В.