

АКТ

по результатам контроля готовности и создания условий для организации питания воспитанников в МКДОУ «ЦРР-детский сад №22» в 2021-2022 учебному году

11.08.2021 г.

Комиссия ДОУ в составе:

Председатель комиссии

Медсестра

Шеф-повар

Завхоз

Председатель

Попечительского совета

Швоева М.Ф.

Шагрова А.Н.

Прокопенко Т.И.

Остапенко В.Н.

Полунина В.Н.

В ходе плановых контрольных мероприятий 11.08.2021 г было установлено что для организации Питания в ДОУ имеются функциональные помещения пищеблоков и склад продуктов питания.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции механическим и естественным побуждением.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины с применением дезинфицирующих средств. Еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стеновой осветительной арматуры, очистка стекол. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые продукты, в том числе животного происхождения, поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. С поставщиками продуктов заключены соответствующие контракты. Качество продуктов проверяет ответственное лицо, проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных


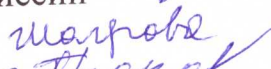
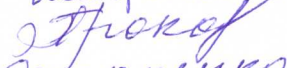

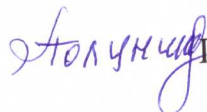
документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Мясо, рыба хранятся в холодильниках и морозильных камерах, которые промаркированы по видам сырья. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное и молоко, яйца хранятся на полках в заводской таре.

В каждом холодильнике имеется термометр для контроля температурного режима хранения продуктов, При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

В кладовой имеется гигрометр, журнал учета влажности, бактерицидный облучатель.

Работники пищеблока ознакомлены с тем, что для сбора и утилизации сырых отходов, образующихся после разделки мяса и рыбы, должна быть оборудована герметичная промаркированная емкость с крышкой.

Работники пищеблока обеспечены СИЗ в полном объеме,
Имеются инструкции по ТБ, маркировка посуды, оборудования.

Председатель комиссии		Швоева М.Ф.
Медсестра		Шагорова А.Н.
Шеф-повар		Прокопенко Т.И.
Завхоз		Остапенко В.Н.
Председатель Попечительского совета		Полунина В.Н.