

**АКТ**

проверки выполнения санитарно-эпидемических требований организации и качества питания воспитанников

в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми по адресу: ул. Камышинская, 1 (корпус 2)

от 24 сентября 2021 г.

время работы комиссии с 8.00 до 10.00

**Комиссия в составе:**

Музыкальный руководитель – Оглезнева М.А.

Воспитатель – Пучкина М.А.

Воспитатель – Голубчикова Т.В.

**Члены комиссии от родительской общественности:**

Веселкова Елена Вячеславовна

Засельских Елена Юрьевна

Шишканова Ксения Андреевна

Проведена проверка выполнения санитарно-эпидемических требований организации и качества питания воспитанников

в МАДОУ «Детский сад № 85» г. Перми

**Результаты проверки:**

№ п/п	мероприятие	квартал			результат
		июль	август	сентябрь	
	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	осуществляется	осуществляется	осуществляется	
2	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок	Заполняется своевременно	Заполняется своевременно	Заполняется своевременно	
3	Наличие всех сопровождаемых документов на поступающие продукты питания в пищеблок	имеются	имеются	имеются	

4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, продуктов	соблюдается	соблюдается	соблюдается	соблюдается
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается	соблюдается	соблюдается	соблюдается
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Заполняется вовремя	Заполняется вовремя	Заполняется вовремя	Заполняется вовремя
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах.	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
8	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдается	соблюдается	соблюдается	соблюдается
9	Наличие и соблюдение инструкций по применению моющих средств, используемых в данное время	Имеются, соблюдается	Имеются, соблюдается	Имеются, соблюдается	Имеются, соблюдается
10	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
11	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
12	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ведется	ведется	ведется	ведется
13	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдается	соблюдается	соблюдается	соблюдается
14	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	соблюдается	соблюдается	соблюдается	соблюдается
15	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используются в данном учреждении	соблюдается	соблюдается	соблюдается	соблюдается
16	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается	соблюдается	соблюдается	соблюдается
17	Информация для родителей	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
18	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
19	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
20	Ежедневные рабочие меню-раскладки (соответствуют примерному 10-ти дневному меню, составлены отдельно на два возраста)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
21	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осуществляется	осуществляется	осуществляется	осуществляется
22	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	ведется	ведется	ведется	ведется
23	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
24	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	осуществляется	осуществляется	осуществляется	осуществляется
25	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
26	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

27	Обеспечение питьевого режима в соответствии с установленными требованиями	соответствуют	соответствуют	соответствуют	
28	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	Используется кипяченая вода	Используется кипяченая вода	Используется кипяченая вода	
29	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	обеспеченно	обеспеченно	обеспеченно	

**Выводы и замечания комиссии:**

Организация питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Подписи членов комиссии:

Музыкальный руководитель М. Оглезнева Оглезнева М.А.

Воспитатель Пучкина М.А. Пучкина М.А.

Воспитатель Голубчикова Т.В. Голубчикова Т.В.

Веселкова Е.В. Веселкова Е.В.

Засельских Е.Ю. Засельских Е.Ю.

Шишканова К.А. Шишканова К.А.