

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
города Когалыма «Золушка»
(МАДОУ «Золушка»)
улица Ленинградская, д.63, улица Бакинская, д. 45
город Когалым,
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,
Тюменская область, 628484,
тел.: 8(34667) 2-03-80; факс: 8(34667) 2-04-20
ОГРН 1028601443342, ИНН/КПП 8608040700/860801001
ОКПО 55443084, ОКВЭД 80.10.1, БИК 047144000
E-mail: Zolushka.Kogalym@mail.ru

от «28» октября 2024г.

№ 1

АКТ
проверки комиссии общественного контроля
за организацией и качеством питания воспитанников в МАДОУ «Золушка»

Основание: приказ МАДОУ «Золушка» от 27.08.2024г. №199 «О составе комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников в 2024-2025 учебном году».

Комиссия в составе:

Круглова Ю.М. – заместитель председателя;
Шнар С.В. – представитель профсоюзного комитета;
Алмаксудова Г.М. – представитель родительской общественности группы №4;
Керимова Г.М. - представитель родительской общественности группы №5;

Цель проверки:

Проверка наличия контрольных блюд, маркировка посуды при получении питания.
Контроль за состоянием кухонной посуды и инвентаря в пищеблоке.
Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.
Организация работы бракеражной комиссии и ведение бракеражных журналов:
«Журнал бракеража готовой продукции»; «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».
Проверка использования оборудования по обеззараживанию воздуха в группе (ж-л регистрации работы бактерицидной лампы).
Бракераж готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

Контрольные блюда выставлены на видном месте, и все порции, которые выдаются детям, соответствуют по весу и форме подачи контрольным блюдам. Взвешивание контрольного блюда, стоящего на раздаточном окне, показало вес, соответствующий выходу готового блюда. При получении питания помощниками воспитателей на пищеблоке (обед) маркировка посуды для получения определённых блюд была промаркирована в соответствии с требованиями к маркировке посуды Роспотребнадзора, т.е. «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо». Работниками пищеблока все блюда отпускались в соответствующую промаркированную посуду.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда на пищеблоке отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, без дефектов, со следующей маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Х» - хлеб;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытираются сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно кладовщиком Майоровой Л.В., результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года. В журнале указывается наименование холодильного оборудования, температура, месяц/дни. Для наблюдения за температурой в отсеках холодильного оборудования используют сведения, получаемые от датчиков внутреннего термометра. На момент проверки все холодильники работали в соответствии с требованиями температурного режима.

Входной контроль поступающих скоропортящихся пищевых продуктов осуществляет шеф-повар Денисенко Е.З. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», который хранится в течение года.

Поступающие скоропортящиеся продукты имеют обязательный набор сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества (дается на каждый вид продукции) и ветеринарная справка (на яйцо, мясо, рыба). При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются.

Обеззараживание воздуха в группах осуществляется с помощью бактерицидных ламп «Ультрафиолетовый облучатель-рециркулятор» в соответствии с графиком. Ответственными за работу бактерицидных ламп являются воспитатели групп. Ответственными ежедневно ведется «Журнал регистрации работы бактерицидной лампы», где указываются условия обеззараживания, режим облучения, время, интервал между сеансами, показания бактерицидной лампы. Указывается должность ответственного лица и ставиться подпись. Журналы просмотрены в группах № 1, 3, 5, 6, 8. Замечаний нет.

Бракераж готовой продукции. На период проверки меню составлено на 176 детей, из них: 26 воспитанников групп раннего возраста, 150 детей дошкольных групп. Возрастные объемы соответствуют норме. Приготовление блюд осуществлялось в соответствии с технологической картой, составленной на основе специальных рецептурных сборников.

Меню состояло:

Щи из свежей капусты с картофелем. Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками. Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие. Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный. Запах: свойственный

овощам, капусте. Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Тефтели из говядины. Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом.

Консистенция: пышная, сочная, в меру плотная. Цвет: светло-коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному мясу в соусе. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Макароны отварные с маслом. Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Компот из сушеных фруктов. Внешний вид: компот прозрачный. Консистенция: жидкая. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов. Вкус: сладкий или кисло-сладкий. Запах: аромат использованных плодов и ягод.

Хлеб северный с ламинарией.

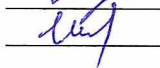
Выводы:

Контрольные блюда выставлены на видном месте, и все порции, которые выдаются детям, соответствуют по весу и форме подачи контрольным блюдам. Маркировка посуды при получении питания соответствует требованиям маркировки Роспотребнадзора. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» заполняются своевременно, бракераж бракеражной комиссией осуществляется систематически. Обеззараживание воздуха в группах осуществляется с помощью бактерицидных ламп «Ультрафиолетовый облучатель-рециркулятор» в соответствии с графиком.

Акт составлен в двух экземплярах.

Председатель Комиссии:  (Круглова Ю.М., заместитель заведующего)

Члены комиссии:

 Алмаксудова Г.М. – представитель родительской общественности группы №4;
 Керимова Г.М. – представитель родительской общественности группы №5;
 Шнар С.В. – представитель профсоюзного комитета.

С актом ознакомлен:

Заведующий



(Е.В. Бааль)