

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 «23» декабря 2024г.

№ 3

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:

Контроль за наличием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, помощниками воспитателя.
Проверка записей в «Гигиеническом журнале сотрудников», «Журнале регистрации санитарного состояния пищеблока».
Просмотр обеда в средних группах.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
Бракераж готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

Для защиты пищевых продуктов от загрязнения все работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой. Повара – костюмами для поваров, фартуками, головными уборами. Кухрабочие - санитарной одеждой темных тонов (серый, синий). Санитарная одежда чистая, полностью прикрывает домашнюю одежду и волосы, хорошо застёгивается. Санитарная одежда стирается после каждой смены и хранится отдельно.

Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены. Для хранения верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей в дошкольной организации определено специальное место – раздевалка для сотрудников пищеблока, где сотрудники, приходя на работу переодеваются. Перед началом работы тщательно моют руки с мылом, надевают чистую спецодежду, подбирают волосы под колпак. При посещении туалета снимают спецодежду в специально отведенном месте, надевают промаркированный халат, после посещения туалета тщательно моют руки с мылом. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сотрудники к работе не допускаются. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы. Все сотрудники коротко стригут

ногти, не покрывают их лаком, не застегивают спецодежду булавками. Ежедневно перед началом смены работники, занятые приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, проходят осмотр медицинским работником.

Проверка записей в «Гигиеническом журнале сотрудников» показала, что допуск к работе осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20. В журнале указывается дата, ФИО работника, должность, результат осмотра медработником, ставиться подпись медработника и подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и подпись об отсутствии заболевания верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей. Журнал заполняется своевременно.

Проверка записей в «Журнале регистрации санитарного состояния пищеблока» показала, что журнал заполняется своевременно, записи ведутся на листах проведения проверок. В журнале указывается наименование помещения, время уборки, ставиться подпись ответственного. Уборка цехов - куриного, сырого и горячего производится 2 раза в течение рабочего дня: в 07.00 и в 16.00. Также каждые 2 часа производится обработка поверхностей – дверных ручек, выключателей, кранов. Санитарную обработку проводят кухарбочие.

Просмотр обеда в средних группах № 7,11 показал, что санитарное состояние групп для приема пищи подготовлено, проветрено, столы обработаны, вымыты. Столовая посуда содержится в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20. Выдача пищи производится, в соответствии с графиком. При подготовке детей к приему пищи отмечено, что гигиенические требования соблюдаются (мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; выполняются требования к сервировке стола, к эстетике оформления). Пища подается детям умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Во время приема пищи воспитатели воспитывают у детей желание участвовать в трудовой деятельности, побуждают детей к самостоятельному выполнению поручений, формируют у детей умения необходимые при дежурстве: дети помогают накрывать стол к обеду (расставляют салфетницы, раскладывают столовые приборы). В ходе питания формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут по немного, хорошо пережевывают, что нельзя разговаривать во время еды, нужно есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым.

Объем пищевых отходов после приема пищи в средних группах показал, что примерно всего 1/8 часть приготовленных блюд оказалась в отходах. В основном детям нравится приготовленная пища, они едят предложенные блюда с удовольствием.

Бракераж готовой продукции. Бракераж готовой продукции осуществляется по органолептическим показателям, проба снимается непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Результаты фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Меню состояло:

Свекольник со сметаной. Бульон прозрачный, цвет жира – золотистый. На поверхности бульона блески жира. Консистенция овощей мягкая. Форма нарезки сохранена. Вкус и запах, свойственный входящим в рассольник ингредиентам, в меру соленый.

Котлеты из индейки. Внешний вид: форма изделия – круглая. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус: свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста. Запах: приятный, свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Пюре картофельное. Внешний вид - картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная. Цвет - характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах - запах свойственный отварному картофелю и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

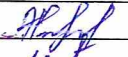
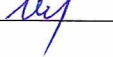
Компот из яблок с лимоном. Внешний вид: плоды не переварены, залитые прозрачным отваром. Консистенция отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов. Вкус: сладкий. Запах: ароматов плодов.

Выводы:

Санитарной одеждой обеспечены все сотрудники пищеблока. Правила личной гигиены соблюдаются всеми сотрудниками пищеблока. «Гигиенический журнал сотрудников», «Журнал регистрации санитарного состояния пищеблока» заполняются своевременно в соответствии с требованиями.

Акт составлен в двух экземплярах.

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

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

С актом ознакомлен:

Заведующий



(Е.В. Бааль)