

АКТ

по контролю за качеством организации питания воспитанников
филиала МБДОУ «ДС «Руслан»

от 25.10.2017

Мною, инженером 1 категории МКУ СОУ – Белоноговым Ильей Анатольевичем, в присутствии: заведующего Джемакуловой Б.А., шеф-повара Дзакураевой Л.М., проведена проверка качества организации питания воспитанников МБДОУ «ДС «Руслан», на основании приказа МКУ СОУ № М801-03/30 от 11.10.2017.

Настоящая проверка проведена в соответствии с регламентом, утвержденным приказом МКУ СОУ № М801-03/19 от 27.06.2016.

В результате контрольных мероприятий выявлено следующее.

Продукты и продовольственное сырье поступают на пищеблок с документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Данные о приемке продуктов питания и продовольственного сырья отражаются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов.

Хранение продуктов и продовольственного сырья осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормативами. Товарное соседство соблюдается.

Каждая единица холодильного оборудования оснащена контрольным термометром.

Данные о показателях температуры охлаждаемых объемов холодильного и морозильного оборудования ежедневно заносятся в журнал температурного режима холодильного оборудования.

Складское помещение, предусмотренное для хранения сыпучих продуктов, оснащено прибором для измерения влажности воздуха – гигрометром. Влажность воздуха на момент проверки составляет 67%. Данные о показаниях гигрометра ежедневно фиксируются в журнале.

У сотрудников пищеблока имеются личные медицинские книжки с отметками о допуске к работе. Данные о прохождении личных медицинских осмотров отражены в таблице 1.

Табл. 1

ФИО сотрудника	Должность	Отметка о допуске к работе
Дзакураева Людмила Михайловна	Шеф-повар	04.08.2017
Керейтова Гульнара Амербиевна	Кладовщик	28.08.2017
Керейтова Светлана Рахметовна	Повар	13.06.2017
Алимова Татьяна Асхадовна	Повар	16.06.2017
Гереева Валида Гусейхановна	Кухонный рабочий	27.05.2017
Гулиева Сабира Гулу-Кызы	Кухонный рабочий	13.09.2017

Данные о состоянии здоровья сотрудников пищеблока ежедневно фиксируются в журнале здоровья.

Фактическое меню на 25.10.2017 составлено со следующими отклонениями от утвержденного примерного меню:

- суфле куриное заменено на биточки мясные рубленые;
- каша гречневая заменена на кашу перловую;
- на ужин отсутствует закуска (салат); Кроме того, наблюдается периодическое отсутствие закусок в рационах питания воспитанников (17.10.2017 – обед, 18.10.2017 – ужин, 19.10.2017 – обед, 19.10.2017 – ужин, 24.10.2017 –

ужин.). Таким образом нарушается сбалансированность рационов питания воспитанников, и занижаются показатели пищевой и энергетической ценности.

Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с утвержденными технологическими карточками.

Витаминация третьих и сладких блюд в столовой временно не проводится, по причине отсутствия аскорбиновой кислоты. Заявка на приобретение аскорбиновой кислоты оформлена, в ближайшее время ожидается ее поступление.

Отбор и хранение суточных проб осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов. Хранятся за 23, 24 и завтрак за 257 октября 2017 года в промаркированной таре с плотно закрытыми крышками при температуре +4°C.

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.

Кухонная посуда и производственный инвентарь требует частичного обновления маркировки.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в отдельном помещении и в шкафу в моечной.

Санитарное состояние складских и производственных помещений пищеблока – удовлетворительное.

Выводы и предложения:

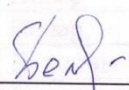
1. Произвести обновление маркировки производственных столов, кухонной посуды и инвентаря.

2. Фактическое меню составлять в соответствии с требованиями пункта 15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

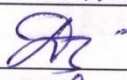
Акт от 25.10.2017

На 2 л. в 2 экз.

Инженер 1 кат. КС МКУ СОУ


И.А. Белоногов

Заведующий


Б.А. Джемакулова

Шеф-повар


Л.М. Дзакураева

С актом проверки ознакомлена, экземпляр получила:

