

**Акт по итогам изучения организации питания
в МБ(А)ДОУ «Детский сад № 142» г.Чебоксары**

Дата составления акта: 19.11. 2020

Время составления акта: 10.40

Место составления акта: МБ(А)ДОУ «Детский сад № 142» г. Чебоксары,
расположенное по адресу г. Чебоксары, ул. Интуристов, д. 18А

Наименование уполномоченного органа: управление образования администрации города
Чебоксары

Дата, номер приказа о проведении проверки: приказ управления образования администрации города Чебоксары от 17.12.2019 № 1249 «Об изучении организации и обеспечения качества питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Чебоксары», от 12.03.2020 № 183 «Об изучении организации питания в МОУ города Чебоксары»

ФИО и должность должностных лиц, проводивших проверку:

Алексеева Е.В.- ведущий специалист-эксперт отдела дошкольного образования;

Наименование подведомственной организации, ФИО руководителя (представителя ДОО), присутствовавших при проведении проверки: проверка проводилась в МБ(А)ДОУ «Детский сад № 142» г. Чебоксары, в присутствии

Новаров Ефремовой А.В., Курьшиной С.Ю., Клебова Т.И.
Ефремовой Т.И.

(указать должность, ФИО).

Дата, время, продолжительность и место проведения проверки: проверка проводилась 19.11.2020 с 10.15 до 10.30 в МБДОУ «Детский сад № 142» г.

Чебоксары, расположенном по адресу:

г. Чебоксары, ул. Интуристов, д. 18А

Питание детей в МБДОУ «Детский сад № 142» г. Чебоксары организовано согласно набору технологических карт на 9 день, предусмотренных в утвержденном 10-дневном примерном меню, утвержденным приказом ДОУ от _____ года № _____.

Отклонение от примерного 10-дневного меню: отсутствует

Наличие меню-раскладки: не утверждено руководителем на 19.11.2020
(отсутствует документ)

Хранение суточных проб: крышки почти закрыты, объем порций соблюдены,

маркировка имеется,

температура холодильного оборудования +4

Ответственный за отбор и хранение суточных проб Новаров

Качество приготовления пищи, норма закладки продуктов, выдача готовой пищи, вес порций: (71 сад, 12 ясли, _____ ГКП)

Режим питания в ГКП – 3-х разовое (завтрак, второй завтрак, обед)

Приготовление блюд для сотрудников в отдельной таре

Соблюдение маркировки посуды, тары: посуда маркирована, необходимо промаркировать ваши в целях для сбора: отходы обвалки

Наличие битой посуды на пищеблоке: имеется в небольшом кол-ве

Эстетичность маркировки на посуде, % обновления посуды:

- пищеблок удовлетворительное

- группа _____

Внешний вид персонала пищеблока: костюмы, халаты, фартуки _____

- наличие ювелирных украшений отсутствуют

Наличие и ведение документации по питанию:

Заполнение журнала бракеража готовой кулинарной продукции: ведется и заполняется своевременно

Ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: ведется (в электронном виде)

Ведение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании: ведется, однако не фиксируется t° холодильника для контроля суточном ч/д

Ведение журнала здоровья ведется, не заполнен на 19.11.2020

Ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд: ведется

Ответственный за проведение С-витаминизации _____

Дата последнего проведения С-витаминизации: 18.11.2020

Санитарно-гигиеническое состояние на момент проверки:

1. Пищеблок удовлетворительное

2. Подсобные помещения удовлетворительное

3. Холодильное оборудование хорошо

Холодильное оборудование (наличие термометров) имеется, в рабочем

составили

Хранение пищевых отходов: закрытая тара (да/нет), заполнено на шестю

Поставщик продуктов питания:

Говядина (К/Д) Примитет, производитель Чебоксары, дер. Селенкасово
печень (К/Д) Примитет, производитель _____,
рыба (К/Д) Здоровье, производитель _____,
яйцо (К/Д) Здоровье, производитель _____,
филе кур (К/Д) Здоровье, производитель _____,
куры (К/Д) Здоровье, производитель _____,
молоко (К/Д) Здоровье, производитель ООО Салют, Марий Эл
ряженка (К/Д) Здоровье, производитель _____,
сметана (К/Д) Здоровье, производитель _____,
масло сливочное (К/Д) МСК Армавир, производитель Южный молочный завод
творог (К/Д) Здоровье, производитель _____,
крупы (К/Д) Здоровье, _____,
сухофрукты (К/Д) МСК Чирч, _____,
овощи (К/Д) Здоровье, _____,
фрукты (К/Д) Здоровье, _____,
Иное _____

Наличие товарных ярлыков ко всем видам продуктов питания: имеются

Наличие качественных удостоверений, сертификатов соответствия ко всем видам продуктов питания предоставлены

Соблюдение условий хранения продуктов питания в соответствии с условиями, указанными на товарном ярлыке поставщика (гигрометр: да/нет): угодно соблю-
дени

Соблюдение товарного соседства: соблюдено

Исправность технологического оборудования:

Наличие оборудования: Мясорубка (С/В), овощерезка (да/нет), протирачная машина (да/нет), кипятильник (да/нет), картофелеочистительная машина (да/нет), пароконвектомат (да/нет).

ИНОЕ оборудование _____

Информирование о питании родителей: 7-й этаж

Укомплектованность пищеблока кадрами: катара - , куратор работницы
маровичен - 1

Организация питания детей на группах: не куримо

Сервировка столов	Бумажные салфетки		
	Салфетки на столах		
	Хлебницы		
	Чайные пары объемом не менее 210 мл		
	Отдельные блюда для первого, второго блюд и салата		
Соблюдение объема порций при раздаче детям			
Наличие информационного стенда по питанию и соответствие его требованиям к оформлению			
Ответственность младшего воспитателя	Маркировка посуды		
	Внешний вид и чистота посуды		
	Ведро с отходами (крышка, наполняемость не более 2/3)		
	Отсутствие пищи на раздаточном столе (шкафах) после выдачи детям		

Выводы, рекомендации:

- 1) залить доски с трещинами;
- 2) перемаркировать ванну моечную;

Подпись должностного лица, проводившего проверку: Вася

С актом проверки ознакомлена: Смоля О.В. Смолярова и.о. заведующей

Второй экземпляр акта на руки получил: Смоля