

АКТ

по проверке организации питания детей

от « 26 » апреля 20 11 г.

Цель проверки: проверка организации и осуществления питания детей в СП «Детский сад Алenuшка» ГБОУ СОШ № 3 города Похвистнево

Ход проверки:

Комиссией в составе: ст. медсестра - Рагузина С.В.

Питав С.В. - руководитель подготовительной группы
Карлова И.В. - специалист по физ. воспитанию

Было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;

1.1. Наличие технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанными в технологических документах);

2. Накопительная ведомость;

3. Ведомость учета выполнения норм питания;

4. Наличие списка детей на кухне, в группе, медкабинете с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией;

5. Склад:

- организация хранения продуктов питания;

- наличие прибора для измерения относительной влажности воздуха температуры воздуха;

- наличие продуктов;

- наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Кухня:

- хранение инвентаря и оборудования;

✓ - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;

- наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);

✓ - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник;

- наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;

✓ - соблюдение правил личной гигиены сотрудникам пищеблока (головной убор, халат, перчатки)

7. Группы:

✓ - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировки);

✓ - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник.

✓ 8. Сервировка.

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарных требованиям;
- ✓ - оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, в наличии имеются инструкции по мытью и дезинфекции посуды;
- ✓ - имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнала контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока; технологические карты;
- ✓ - выдача пищи осуществляется в определенном месте, повара в фартуках для раздачи пищи;
- правила личной гигиены;
- ✓ - нормы выдачи пищи по объему соблюдены; суточная проба имеется;
- ✓ - пищу получают помощники воспитателя в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
- ✓ - сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища очень вкусная, как на завтрак, так на обед и на уплотненный полдник. В детском саду работают повара высокого разряда. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

Добавить в меню фрукты

Председатель комиссии:

Рагузина С.В.

Члены комиссии:

Тюгашев С.В.

Кармина И.В.