**Акт по результатам**

общественного (родительского) контроля за организацией питания

в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце»

от 13.03.2020г.

 Комиссией в составе:

Супрунец И.С.- председатель комиссии,

Попова Н.А. - член комиссии

Морданова А.Р.. – член комиссии

13 03. 2020г. проведена проверка за организацией питания в группах дошкольного учреждения, выявлены следующие результаты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопросы контроля  | Результаты контроля  |
| 1 | Соблюдением санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализации продуктов;-качество готовой и поступающей продукции. | Имеются в наличии охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы): - холодильная камера – 1 (в складе),- холодильные шкафы – 4 (для молочной и мясной продукции), - холодильник бытовой для хранения суточной пробы.  Холодильные шкафы (со слов кладовщика) подвергаются разморозке еженедельно;холодильная камера и бытовой холодильник – 1 раз в месяц. - своевременность разморозки; соблюдается температурный режим: в холодильной камере (-16°С-18°С;) вхолодильных шкафах (молочная продукция 0°С-2°С, мясная продукция 0°С - 4°С), вбытовом холодильнике (+ 2°С +6°С)- соблюдено товарное соседства в холодильнике;Имеются кладовые для хранения овощей и фруктов, консервированных продуктов, сухих продуктов:1) Для овощей и фруктов;2) Для круп, муки и макаронных изделий;3) Для консервированных продуктов. Соблюдаются правила хранения: - овощи и фрукты на отдельных стеллажах. - крупяные, мучные изделия в мешках и коробках на подтоварниках. - товарное соседство: соблюдается изоляция продуктов в холодильной камере, мясо, рыба и масло хранятся на разных полках, шкафах, полки подлежат мойке и обработке. - наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок:имеется маркированная тара для выдачи продуктов на пищеблок (контейнеры, ведра)- документы о сроках реализации продуктов:в наличии у кладовщика документы на все продукты, указан срок хранения документов до конца реализации продуктов. - накладные; Накладные имеются на все продукты.Санитарное состояние продуктовой кладовойсоответствует требованиям СанПиН, уборка производится маркированным уборочным инвентаремИмеются весы в количестве 3 шт. находятся в исправном рабочем состоянии, - 10-дневное меню: имеется в наличии не все блюда в соответствии с 10- дневным меню. Качество поступающих продуктов хорошее.Качество приготовленной пищи: приготовлен завтрак, блюдо очень вкусное и ароматное: запеканка из творога. Выглядит очень аппетитно. Все продукты свежие. Приготовлено в соответствии с меню. |

Вывод: санитарные нормы и правила соблюдаются, сроки хранения сорблюдаются, условия хранения и реализации продуктов соответствует СанПиН;

-качество готовой и поступающей продукции хорошее.

Проверили:

Супрунец И.С.- председатель комиссии

Морданова А.Р.- член комиссии

Попова Н.С.- член комиссии