

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;) в холодильных шкафах (молочная продукция 0°С-2°С, мясная продукция 0°С - 4°С), в бытовом 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:

		<p>имеется маркированная тара для выдачи продуктов на пищеблок (контейнеры, ведра)</p> <ul style="list-style-type: none">- документы о сроках реализации продуктов: <p>в наличии у кладовщика документы на все продукты, указан срок хранения документов до конца реализации продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none">- накладные; <p>Накладные имеются на все продукты.</p> <p>Санитарное состояние продуктовой кладовой соответствует требованиям СанПиН, уборка производится маркированным уборочным инвентарем</p> <p>Имеются весы в количестве 3 шт. находятся в исправном рабочем состоянии,</p> <ul style="list-style-type: none">- 10-дневное меню: имеется в наличии не все блюда в соответствии с 10- дневным меню. <p>Качество поступающих продуктов хорошее.</p> <p>Качество приготовленной пищи: приготовлен завтрак, блюдо очень вкусное и ароматное: запеканка из творога. Выглядит очень аппетитно. Все продукты свежие. Приготовлено в соответствии с меню.</p>
--	--	--

Вывод: санитарные нормы и правила соблюдаются, сроки хранения соблюдаются, 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