**Акт**
проверки выполнения санитарно-эпидемиологических требований организации и качества питания воспитанников
в МАДОУ «Глобус» г. Перми по адресу: ул. Шишкина, 16 (2 корпус)

от 30.08.2021 г.

время работы комиссии с ___14.00_____ до _____16.00_____

Комиссия в составе:
заместитель заведующего Симонова К.В.
заведующий хозяйством Ипатова О.А.
секретарь руководителя Киселева Я.Н.
Члены комиссии от родительской общественности:
Захарова Любовь Николаевна
Ольховская Наталья Николаевна
Казакова Елена Николаевна

Проведена проверка выполнения санитарно-эпидемиологических требований организации и качества питания воспитанников в МАДОУ «Глобус»

**Результаты проверки:**

| № п/п | Мероприятие | | | результат |
|---|---|---|---|---|
| | | Июль | август | |
| 1 | Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей | Работники осмотрены на наличие гнойничков | Осуществляется | |
| 2 | Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | Заполняется вовремя | Заполняется вовремя | |
| 3 | Наличие всех сопроводительных документов | Имеются | Имеются | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | на поступающие продукты питания. | | | |
| 4 | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих | | | |
| 5 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. | Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается | Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается | |
| 6 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | Соблюдается | Условия маркировки присутствует | |
| 7 | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записями в журнале | Заполняется ежедневно | Заполняется ежедневно | |
| 8 | Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах. | Хранится на стеллажах в упаковках | Хранится на стеллажах в упаковках | |
| 9 | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока. | Поставка продуктов питания на склад согласно меню | Поставка продуктов питания на склад согласно меню | |
| 10 | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой | Маркировка соответствует | Маркировка соответствует | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время | Имеются | Отсутствует инструкция на моющее средство | Нарушение устранено в ходе проверки |
| 12 | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре | Соответствует | Соответствует | |
| 13 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | Влажная уборка проводится 2 раза в день | Влажная уборка проводится 2 раза в день | |
| 14 | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения | Ежедневно, после завершения работы оборудования | Ежедневно, после завершения работы оборудования | |
| 15 | Соблюдение графика проведения генеральных уборок | Генеральная уборка проводится по графику | Генеральная уборка проводится по графику | |
| 16 | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте | Хранится в хоз.шкафах | Хранится в хоз.шкафах | |
| 17 | Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении | Проверены инструкции по мытью посуды | Проверены | |
| 18 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | Емкости освобождают после каждого сбора отходов | Емкости освобождают после каждого сбора отходов | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 19 | Информация для родителей | Осуществляется | Осуществляется | |
| 20 | Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд | Ежедневно около пищеблока и в группах | Ежедневно около пищеблока и в группах | |
| 21 | Материалы по организации рационального питания детей для родителей | В наличии | В наличии | |
| 22 | Ежедневные рабочие меню-раскладки (соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста) | Соответствует, ежедневно на пищеблоке | Соответствует, ежедневно на пищеблоке | |
| 23 | Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | Осуществляется | Осуществляется | |
| 24 | Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд | Ведется | Ведется | |
| 25 | Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов | Соответствует | Соответствует | |
| 26 | Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд | Осуществляется | Осуществляется | |
| 27 | Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов | Соответствует | Соответствует | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | при температуре +2 - +6 градусов | | | |
| 28 | В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании | Отсутствует | Отсутствует | |
| 29 | Обеспечение питьевого режима в соответствии с установленными требованиями | Согласно графику | Согласно графику | |
| 30 | Использование бутилированной воды или кипяченой воды | Используется кипяченая вода | Используется кипяченая вода | |
| 31 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня | Обеспечено | Обеспечено | |

**Выводы и замечания комиссии:**

1. Организация питания в МАДОУ «Глобус» г. Перми соответствует требования СанПиН

**Подписи членов комиссии:**

Зам. заведующего _____ Симонова К.В.
Зав. хозяйством _____ Ипатова О.А.
Сек.руководителя _____ Киселева Я.Н.
Члены комиссии от родительской общественности:

_____ Захарова Л.Н.
_____ Ольховская Н.Н.
_____ Казакова Е.Н.