

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 9» муниципального образования
городской округ Ялта Республики Крым**

298600, Республика Крым, г. Ялта, ул. Садовая, д. 21

тел. (3654) 23-39-78 e-mail: sadik_9_yalta@crimeaedu.ru

ИНН 9103062982 КПП 910301001 ОГРН 1159102017700 ОКПО 00802930

Акт

контроля организации и качества питания в МБДОУ № 9

от «03» июля 2024г.

№ 3

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Председатель комиссии: Ильина И.С. - председатель родительского комитета

Члены комиссии:

Гришаева Н.А. – представитель родительского комитета группы № 4;

Яковишина Т.Н. – представитель родительского комитета группы № 2

Бехова О.Н. – представитель родительского комитета группы № 1

Лизогубова И.Л. – представитель родительского комитета группы № 3

В присутствии: И.О. Заведующего МБДОУ № 9 – Богатырёвой Л.А., повара -

Цымбалюк А.Ю.

Проведена проверка санитарного состояния пищеблока МБДОУ № 9 на основании
контроля организации питания, приказа от 09.01.2024. № 5-ОД

По результатам проведения проверки выявлено:

№ п/п	Направление проверки	Результаты
1.	Наличие и опрятность спецодежды, головных уборов, медицинских масок и перчаток работников пищеблока	<u>Соответствует/не соответствует</u>
2.	Наличие дезсредств для уборки обработок поверхностей и рук.	<u>В наличии/отсутствует</u>
3.	Наличие функционирующего рециркулятора	<u>В наличии/отсутствует</u>
4.	Наличие и своевременное заполнение документации пищеблока	<u>Соответствует/не соответствует</u>
5.	Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений	<u>Соответствует/не соответствует</u>
6.	Наличие утвержденного меню, меню на день, технологических карт	<u>В наличии/отсутствует</u>
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд	<u>Соблюдается / не соблюдается</u>
8.	Соответствие веса порций выхода готовых блюд.	<u>Соответствует/не соответствует</u>
9.	График выдачи блюд с пищеблока	<u>В наличии/отсутствует</u>
10.	Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции,	<u>Соответствует/не соответствует</u>
11.	Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов	<u>Соответствует/не соответствует</u>

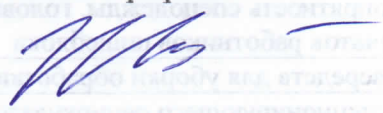
На момент проверки в ДОУ находится 76 воспитанников. Для проверки использованы блюда водящие в меню обеда: Салат из белокочанной капусты - 60гр., Борщ с мясом – 180 гр., рыба (филе) отварная – 70 гр., картофель тушеный – 130гр., напиток яблочный - 180гр., Хлеб ржано-пшеничный - 30гр., Батон нарезной – 20 гр.

В ходе проверки нарушения выявлены/не выявлены:

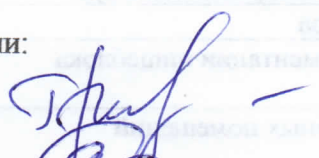
1. В служебных помещениях пищеблока по санитарному состоянию установлено: замечания имеются/ не имеются
2. На момент проверки работники кухни находились на своих рабочих местах в спецодежде, головных уборах, медицинских масках и перчатках. Над

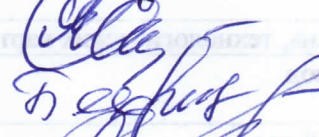
- умывальником имеется дозатор мыла и дезсредства для обработки рук. Имеется графики уборки и проветривания помещения. Рециркулятор для обеззараживания воздуха работает постоянно. Вентиляция помещения исправна.
3. В помещении кухни чисто, пол промыт, окна чистые, обработаны поверхности дезинфицирующим средством. Холодильное и электрическое оборудование исправно, санитарное состояние удовлетворительное. Посуда обрабатывается в мойках.
 4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками, маркированы. В холодильном шкафу продукция хранится в таре, закрытой крышками, хранение сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении соблюдается. Вся тара поставлена на поддоны.
 5. Ассортимент продукции, отпускаемый в МБДОУ № 9 разнообразен.
 6. Блюда повторяются не чаще 1 раза в 3 дня.
 7. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
 8. Ежедневное ведение бракеражных журналов ведется/не ведется
 9. Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты в наличии/отсутствуют
 10. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций: Первого блюда Норма 180 гр., соответствует норме.

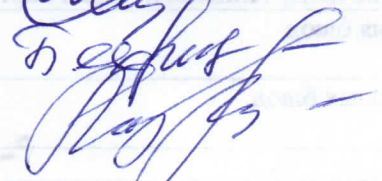
Поварам Дихтябрь Н.П., Цымбалюк А.Ю. рекомендовано: соблюдать санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания, постоянно следить за наличием дезсредств и средств защиты. Не допускать работников без спецодежды на пищеблок. Выдавать готовые блюда в строгом соответствии с графиком.

Председатель комиссии: Ильина И.С. - 

Члены комиссии:

Гришаева Н.А. - 

Яковишина Т.Н. - 

Бехова О.Н. - 

Лизогубова И.Л. - 