

Акт
проверки работы пищеблока, организации питания в УДК №4

по МБОУ «ЦО №26» УДК №4
от «12» апреля 2024г.

№5

Комиссия в составе:

Медсестры диетической Бобковой Т.В., родителей Овсянниковой А.А., Черваковой М.Н. проведена проверка работы пищеблока и организации питания в УДК №4, о чем составила настоящий акт.

В ходе проверки выявлено:

1. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, температурный режим соблюдается, с занесением данных в журнал установленного образца, санитарное состояние соответствует предъявляемым требованиям.
2. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски аккуратно промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, ножи и разделочные доски хранятся в закрытых подвесных шкафах.
3. Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дез. средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
4. На пищеблоке чисто убрано, что соответствует необходимым требованиям и нормам.
5. Вся необходимая документация имеется в наличии, ведется аккуратно и своевременно.
6. Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочных продуктов, рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в промаркированных емкостях. Вся продукция имеет необходимые ярлычки. Сроки хранения и реализации продукции не нарушены. Для всех продуктов имеются декларации соответствия и ветеринарные справки.
7. Обработка яиц проводится в соответствии с требованиями СанПиН, необходимые промаркированные емкости и инструкции имеются в наличии.
8. Витаминизация третьих блюд проводится круглогодично, с отметкой в журнале установленного образца, а также с отметкой дозировки в меню раскладке на информационных стендах для родителей.
9. На пищеблоке и в каждой групповой ячейке вывешено ежедневное утвержденное меню. Имеется цикличное сезонное перспективное 10-ти дневное меню. Ежедневное меню соответствует десятидневному. На пищеблоке имеется утвержденный график выдачи готовой продукции.
10. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.
11. Питьевой режим по группам соблюдается в соответствии с графиком выдачи питьевой воды с пищеблока.
12. Личная гигиена персоналом соблюдается.

13. Сотрудники пищеблока в полном объеме обеспечены спецодеждой и СИЗ, при входе на пищеблок установлен дозатор с антисептическим средством для обработки рук.

Выводы: Работа по организации питания в УДК №4 ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

Рекомендации: 1. Обновить крышки емкостей (баночки) для хранения суточной пробы.

М/с диетическая Бобкова Т.В. 

Овсянникова А.А. 

Червакова М.Н. 