

Акт №2
проверки питания обучающихся ДШО №1,
ДШО №2, ДШО №3, ДШО №4

29.03.2017г.

Комиссия в составе:

Варава Е.Ю. - председатель Управляющего совета
Мацькина М.А. – член комиссии Управляющего совета по контролю за качеством питания
Тронина-Коева Н.И. – представитель родительской общественности
Белоус Е.А. – социальный педагог, администратор по питанию
Оверникова Е.А. – старший методист по дошкольному образованию
провели проверку организации и качества питания обучающихся в дошкольных отделениях №1 (ДШО №1), №2 (ДШО №2), №3 (ДШО №3), №4 (ДШО №4)

В ходе проверки выявлено:

1. документация, регламентирующая организацию питания (приказы, меню, информационные стенды пищеблока), в наличии;
2. документация, подтверждающая качество и безопасность продукции, имеется. Журналы бракеража сырой, скоропортящейся и готовой продукции ведутся правильно.
3. по работе пищеблоков:
 - оборудование и инвентарь, используемые на кухнях, промаркированы и соответствуют санитарным нормам;
 - санитарное состояние складских помещений удовлетворяет требованиям СанПин: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, конструкции которых позволяют производить влажную уборку, имеются средства измерения температуры воздуха, имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации, товарное соседство соблюдается;
 - состояние технологического оборудования в норме;
 - состояние холодильного оборудования в норме;
 - уборочный инвентарь хранится в специальноотведенном месте;
 - моющие средства соответствуют СанПин;
 - у всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки;
 - работниками пищеблоков и лицами, имеющими право там находиться, соблюдаются правила личной гигиены, имеются спецодежда, обувь, колпаки (шапочки), фартуки (в ДШО №1 было сделано замечание сотруднику пищеблока по внешнему виду (из под головного убора висела челка), которое сразу было учтено и исправлено;
 - сотрудники пищеблоков знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология ведется в соответствии с технологическими картами;
 - суточная проба имеется, промаркирована и хранится правильно (в холодильнике, 48 часов).
4. по организации питания:
 - выдача пищи осуществляется в определенном месте пищеблоков в промаркированной посуде;
 - пищу получают воспитатели в соответствии с санитарными требованиями;
 - график приема пищи соблюдается, дети питаются в группах;
 - сервировка столов в группах соответствует требованиям СанПин;
 - посуда для приема пищи имеется в достаточном количестве, без сколов;
 - гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдается график проветривания помещений, воспитатели умело ведут подготовку детей к приему пищи;

На 29.03.2017г. детским комбинатом питания ООО «Школьник-ЮЗ» было предложено следующее меню:

завтрак 1: каша жидкая на молоке (из овсяных хлопьев)- 180 гр., чай с сахаром- 200 гр., масло слив. – 10 гр., хлеб из муки пшеничной первого сорта- 20 гр.

завтрак 2: мандарины – 80 гр.


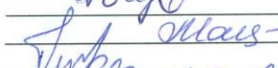
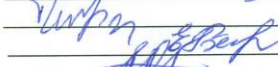


обед : винегрет- 50 гр., суп картофельный с горохом- 190 гр., сухарики из хлеба пшеничного- 10 гр., рыба (филе) запеченная- 70 гр., изделия макаронные отварные- 120 гр., напиток вишневый- 200гр., хлеб из муки пшеничной первого сорта- 20 гр., хлеб ржано-пшеничный- 20 гр.

Комиссией было проведено контрольное взвешивание выдаваемой по группам продукции, вес соответствовал норме. Претензий к качеству приготовления пищи, качеству продуктов не было.

Выводы и предложения.

Состояние пищеблоков удовлетворительное. В ходе проверки грубых нарушений выявлено не было. По проведенному опросу среди обучающихся еда им очень понравилась, дети были довольны и сыты (исключением стали несколько человек, объяснившие свой отказ от первого блюда не любовью к гороховому супу).

Члены комиссии:

	Варава Е.Ю.
	Мацькина М.А.
	Тронина-Коева Н.И.
	Белоус Е.А.
	Оверникова Е.А.