

Дата 31.01.2019

АКТ

о результатах общественной проверки организации питания и соблюдения температурного режима в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования «Инзенский район»

Комиссия в составе:

Чеботарева И.Н. – Председатель Совета по вопросам общественного контроля муниципального образования «Инзенский район»

Члены комиссии:

Верещагина В.В. – член Совета по вопросам общественного контроля муниципального образования «Инзенский район»;

Белова Л.Ф. – член Совета по вопросам общественного контроля муниципального образования «Инзенский район»;

_____ – член Совета по вопросам общественного контроля муниципального образования «Инзенский район»;

_____ – член Совета по вопросам общественного контроля муниципального образования «Инзенский район»;

_____ –

В период с 30 января по 11 февраля 2019 года составили настоящий акт проверки организации питания в следующих муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования «Инзенский район»:

1. МБДОУ «Детский сад № 10 «Золотая рыбка» г. Инза

(полное наименование муниципального дошкольного образовательного учреждения, адрес)
433010 Инзенский район, муниципальное образование «Инзенский район», ул. Луговая, д. 102

В ходе проверки установлено (описание по каждому учреждению):

1. Наличие и соответствие нормативных распорядительных документов по организации питания в дошкольном образовательном учреждении:

- наличие Приказа «Об организации питания»; есть

- наличие Положения об организации питания; есть

- наличие Приказа «О создании бракеражной комиссии»; есть

- наличие журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании; есть

- наличие Плана мероприятий по контролю за организацией питания и другие. есть

2. Организация работы пищеблока в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-

- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока; *есть*
- наличие холодного, горячего цеха, раздаточного, ~~доготовочного~~ цеха, цеха первичной обработки овощей, моечной для кухонной посуды (стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения кухонной посуды), кладовых сухих продуктов и овощей, помещения с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов; *есть*
- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в пищеблоке; *есть*
- наличие и исправность технологического и холодильного и теплового оборудования; *есть*
- разграничение мест хранения мяса, рыбы и молочных продуктов в холодильной камере; *есть*
- соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов; *есть*
- наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока и своевременное прохождение медицинского осмотра (2 раза в год); *есть, имеется 1 приемный врач - санитар, медсестра 2018 года, 2 сотрудника*
- наличие утвержденного 10-дневного и ежедневного меню; *есть*
- наличие и соответствие ежедневного меню в дошкольных группах учреждения; *есть*
- наличие маркировки кухонного инвентаря и кухонной посуды; *есть*
- наличие журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов; *есть*
- наличие журнала бракеража готовой продукции; *есть*
- наличие журнала витаминизации пищи; *есть*
- наличие технологических карт приготовления блюд; *есть*
- наличие журнала здоровья. *есть*

3. Соблюдение температурного режима в соответствии СанПиН 2.4.1.2660-10

- в приемных, игровых и туалетных ясельных группах должна поддерживаться температура – 22-24°C; *есть*

- в приемных, игровых младшей дошкольной группы – 21-23°C; *соблюдается*
- в групповых, раздевальных групп – 21-23°C; *соблюдается*
- в спальнях ясельных и дошкольных группах – 19-20°C; *соблюдается*
- в залах для музыкальных и гимнастических занятий – 19-20°C; *соблюдается*
- в медицинских помещениях – 22-24°C. - *ис. контроль помещения*

Выводы комиссии: *Во время проверки в/с. Буре
не обнаружено нарушений
не выявлено.*

Председатель: *Иванова* /ФИО *Чайтарова И.И.*
(подпись)

Члены комиссии: *Варшавский* /ФИО *Варшавский В.В.*
(подпись)

Бережнев /ФИО *Бережнев Л.Ф.*
(подпись)

*Заведующая
в/с. Буре* *Буре* *Щекочихина О.Ю.*