

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №11»

Выписка из акта по результатам работы комиссии по питанию

от 09.09.2020г.

Вопросы контроля:

1. Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.
2. Соответствие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.
3. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

Итоги проведения контроля:

Выявлено, что в 3 квартале 2020 контроль документации по организации питания ведется своевременно, а именно: журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции, журнал «Здоровья» работников пищеблока, накопительная ведомость, бракераж готовой продукции. В детском саду разработано 10-дневное меню по сборнику рецептур для дошкольного питания. Питание детей организовано в групповых ячейках. На все блюда, включенные в меню технологические карты имеются.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха и соответствуют норме. Холодильное, технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Все холодильники и морозильные камеры оснащены термометрами для контроля температурного режима.

Уборка помещений проводится согласно графика. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам САНПиН 2.4.1.3049-13

В соответствии с СП 3.1/2.4 3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции» работа сотрудников пищеблока, младших воспитателей организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. Мытье посуды осуществляется ручным способом с

обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями.

На пищеблоке имеются бактерицидный рециркулятор (график работы имеется), кожный антисептик для обработки рук.

Решение: качество питания в учреждении соответствует требованиям САНПиН.