

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник



Управление образования

А.Ю.Рагозина

2022

**АКТ**

17.11.2022

г.Серов  
проверки организации питания воспитанников  
МАДОУ № 42, ДОУ № 34 - филиала МАДОУ № 42,  
ДОУ № 51 - филиала МАДОУ № 42

Основание: распоряжение отраслевого органа администрации Серовского городского округа Управление образования от 21.03.2022 № 27-р «О контроле за организацией питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях»

Составлен:

- инженер по качеству МКУ «Центр развития МОУ»

Т.А. Непочатова

Проверка проведена в присутствии:

- руководитель МАДОУ № 42

Л.А. Гальчич

- заведующий филиала МАДОУ № 42 - ДОУ № 34

С.А. Баширова

- заведующий филиала МАДОУ № 42 - ДОУ № 51

Е.С. Комарова

При проверке установлено:

- бракераж готовой продукции снимается перед выдачей воспитанников комиссией с регистрацией в журнале «Бракеража готовой продукции»
- бракеражная комиссия создана приказом по МАДОУ № 42 от 01.02.2022 № 45-О «О составе бракеражной комиссии», в составе не менее 3 человек по каждому ДОУ, в состав комиссии включены сотрудники МАДОУ;
- график приема пищи разработан, размещен на пищеблоках;
- отбор суточной пробы произведен, температура при хранении 3-5<sup>0</sup>С, емкости для суточной пробы промаркированы с указанием даты и времени отбора проб;
- холодильные емкости обеспечены контрольными термометрами;
- контроль за соблюдением температурного режима осуществляется ежедневно, отмечается в «Журнале контроля за температурным режимом»;
- склады для сыпучих продуктов обеспечен прибором для измерения температуры и влажности. Контроль за температурой и влажностью в складе осуществляется ежедневно, с регистрацией в "Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях";
- документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов, представлены;
- бракераж поступающего сырья проводится своевременно, с отметкой в «Журнале бракеража поступающих продуктов»;



- в соответствии с условиями, указанными изготовителями на маркировочном ярлыке, овощи (лук, капуста свежая, морковь, картофель) должны храниться при температуре от 2 до 10<sup>0</sup>С, фактическая температура в складе 15<sup>0</sup>С;
- для обработки сырых и вареных продуктов на пищеблоках предусмотрены отдельные столы, промаркированные разделочные доски и ножи в достаточном количестве;
- посуда для сотрудников хранится отдельно от детской, промаркирована;
- питьевой режим для детей организован, используется кипяченая вода, разработан график кипячения воды;
- для получения и раздачи готовой пищи, для мытья посуды в групповых сан. спец. одежда имеется;
- в «Гигиеническом журнале» ежедневно регистрируются данные о состоянии здоровья работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
- инструкции по обработке кухонной и столовой посуды, инвентаря, яиц и др. на рабочих местах имеются, не все инструкции содержат информацию о порядке применения и объемах применяемых средств (в инструкциях для обработки посуды);
- на емкостях с дезинфицирующими растворами для обработки посуды сотрудников в групповых ДООУ № 51 не указаны предельный срок годности;
- во всех производственных цехах созданы условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками, установлены раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом, антисептики;
- сотрудники пищеблока пользуются СИЗ (маски, перчатки), запас СИЗ имеется;
- не соблюдаются правила личной гигиены сотрудниками пищеблока ДООУ № 34, работают в ювелирных изделиях;
- на пищеблоках текущие и генеральные уборки проводятся регулярно, в соответствии с графиком;
- замена картриджей и УФ-лампы установки для доочистки воды производится своевременно, последняя замена произведена 08.09.2022;
- для обеззараживания воздуха и поверхностей установлены бактерицидные лампы в производственных цехах. Ведутся журналы регистрации времени работы бактерицидных ламп;
- разработано единое меню по МАДООУ № 42. Фактическое меню соответствует 10-дневному меню;
- в течение 3 квартала 2022 года нормы питания воспитанников выполнены, невыполнение по молочным продуктам не более 5 процентов;
- ежедневное меню для ознакомления родителей в групповых размещено;
- санитарно-просветительская работа по вопросам профилактики заболеваемости ОКИ, здорового питания среди воспитанников образовательных организаций, их родителей (законных представителей) проводится регулярно. Информация размещается в групповых, на информационных стендах, в родительских чатах;

Рекомендовано:

1. Хранение пищевой продукции осуществлять при условиях, установленных изготовителем (п.7 статьи 17 ТР ТС 021/2011).
2. Инструкции на рабочих местах по применению моющих и дезинфицирующих средств разработать с указанием применяемых средств в соответствии с



инструкциями по применению (п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), соблюдать сроки годности моющих и дезинфицирующих средств.

3. Для исключения риска микробиологического заражения работникам пищеблока не допускать ношение ювелирных украшений на рабочем месте (п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркировать с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Инженер по качеству  
МКУ «Центр развития МОУ»



Т.А. Непчатова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 29506604513842569967847282462287250401048067629

Владелец Гальчич Лариса Александровна

Действителен с 09.03.2023 по 08.03.2024