

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа – сад № 10» города Когалыма
(МАОУ «Школа - сад № 10»)**

ул. Северная, 1, г. Когалым, ХМАО – Югра,
(Тюменской области), 628481
факс (34667) 5-21-99, тел. (34667) 2-52-20

КОМИТЕТ ФИНАНСОВ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КОГАЛЫМА
(МАОУ "ШКОЛА - САД № 10")
Казначейский счет 03234643718830008700
Связанный банковский счет 40102810245370000007
БИК ТОФК 007162163
ИНН/КПП 8608040570/860801001 ОГРН 1028601441934

от 14.09.2023г.

№1

**АКТ
проверки комиссии общественного контроля организаци и качества питания
воспитанников дошкольного отделения «Акварелька»
МАОУ «Школа – сад № 10»**

Основание: приказ от 04.09.2023г. №885 «О работе комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников необособленного структурного подразделения дошкольного отделения «Акварелька» МАОУ «Школа – сад № 10» в 2023-2024 учебном году.

Комиссия в составе:

Крайнова А.С. – председатель комиссии;
Идиатулина Л.М. – заместитель председателя комиссии;
Сухарева Ю.К. – председатель профсоюзного комитета, секретарь;
Ташпаева Д.Д. – старший воспитатель;
Челялетдинова А.М., воспитатель;
Иконникова Е.А., представитель родительской общественности группы №11;
Амангишиева Э.А., представитель родительской общественности группы №13;
Султанахмедова Э.Д., представитель родительской общественности группы №8, №3;

Цель проверки:

1. Соответствие основного утвержденного руководителем осеннего меню санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения №6 – 13).
2. Заключение договоров на поставку продуктов питания на осенний период.
3. Соблюдение требований к хранению пищевой продукции, соблюдение сроков ее реализации, температурного режима. Ведение журнала учета температурного режима.

Время: 11.00 – 12.00

В ходе проверки выявлено:

1. Осеннее меню разработано на период – 10 дней. Утверждено приказом руководителя от 28.08.2023 №702. Меню разработано на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1 года до 7 лет. К основному меню имеется приложение - меню для детей аллергиков (без глютена, без молока, без кур и яйца).

Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

По результатам анализа в меню не выявлено использования пищевой продукции не допустимой при организации питания детей. В состав блюд в меню входит весь перечень пищевой

продукции входящей в среднесуточный набор пищевой продукции для детей до 7 лет согласно приложению №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций для детей и суммарные объемы блюд по приемам пищи также соответствуют возрастным категориям с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет в соответствии с приложением №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню также учтены суточная потребность детей в белках, жирах и углеводах в соответствии с возрастной категорией и требованиями приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество приемов пищи в меню соответствует режиму функционирования учреждения (11-12 часов) – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (приложение №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно приложению №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кладовщиком ведется ведомость контроля за рационом питания детей.

2. На осенний период своевременно заключены договора на поставку продуктов питания с 01.09.2023 по 30.11.2023. Перечень пищевой продукции по договорам поставок соответствует утвержденному перечню продуктов на осенний период. Во всех договорах имеются графики поставок пищевой продукции. На все категории продуктов заключены прямые договора.

3. Для хранения пищевой продукции в пищеблоке имеются необходимые складские помещения, холодильное и морозильное оборудование: морозильная камера для мяса и рыбы, холодильная камера и холодильник для молочной продукции, для хранения овощей и фруктов, холодильник для яиц, холодильник для чистых овощей и фруктов, для птицы, склад для сыпучих продуктов и бакалеи, холодильник для хранения суточных проб. В морозильном, холодильном оборудовании имеются контрольные термометры. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется журнал, в котором ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях. На момент контрольного мероприятия просмотрено содержимое морозильной камеры для хранения мяса и рыбы. Имеющаяся продукция имеет маркировку и товаросопроводительную документацию, сведений об оценке (подтверждений) соответствия. Продукты имеют оптимальный остаточный срок годности. Продукция с истекшим сроком годности не обнаружена.


Выводы:

1. В учреждении разработано 10 – дневное меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по двум возрастным категориям.

2. Заключены прямые договора на поставку продуктов на период 3 месяца.

3. В помещении пищеблока созданы необходимые условия для хранения пищевой продукции, соблюдения температурного режима. Ведется журнал учета температурного режима. В помещениях для хранения пищевой продукции температура соответствует нормам.


4. Сотрудникам ответственным за организацию питания продолжать неукоснительно соблюдать требования санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в детском саду (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

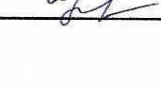
Председатель Комиссии:  _____ А.С. Крайнова


Члены Комиссии:  _____ Л.М. Идиатулина

 _____ Ю.К. Сухарева

 _____ Е.А. Иконникова

 _____ Д.Д. Ташпаева

 _____ Э.А. Амангишиева

 _____ Э.Д. Султанамедова