

**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 29.11.2023г.

№3

**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;

**Члены 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 общности группы №11;

Султанахмедова Э.Д., представитель родительской общности группы №8, №3;

**Цель проверки:**

1. Соблюдение требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 к ведению документации в части организации питания: гигиенический журнал сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

2. Организация питания в группах (гигиеническая обстановка, сервировка столов, согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания, привитие детям культурно-гигиенических навыков и др.) – старшие группы №16, 14, 11.

**Время:** 11.50 – 13.00

**В ходе проверки выявлено:**

1. В пищеблоке имеются и своевременно заполняются все необходимые журналы. Формы журналов оформлены в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

В журнал входного контроля сырья кладовщик своевременно вносит данные о поступающа́ сырье, сроках годности и реализации, поставщике и производителе в день поступления продук на пищеблок. Ведется и журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, где отражена в обязательная информация (время поступления и реализации, сроки годности, изготовител поставщик, результаты органолептической оценки поступившего продукта. Журнал заполняется своевременно.

Ежедневно заполняется гигиенический журнал на сотрудников пищеблока, где отражается информация об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника пищеблока и членов его семьи, а также об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук о открытых поверхностях тела. Ответственный за результат осмотра работников пищеблока и допуск к работе медицинский работник.

Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования, в котором отражается наименование производственного помещения и имеющегося холодильного оборудования. Данные в журнал вносятся два раза в день утром и вечером. На момент контрольного мероприятия температура, зафиксированная в журнале, соответствует фактической температуре в холодильном оборудовании. Все холодильное и морозильное оборудование оснаще контрольными термометрами. Имеется также журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, в котором отражены наименования складских помещений пищеблока, температура и влажность складского помещения. Записи внесены своевременно. Температура и влажность помещений соответствует нормам.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции также имеется в наличии. Бракераж готовой продукции осуществляется в течение всего рабочего дня по мере приготовления пищи. Органолептической оценке подлежит каждое приготовленнóе блюдо.

2. В старших группах №14, 16, 11 организован просмотр приема пищи - обеда. Во всех просмотренных группах питание детей осуществляется согласно режиму дня и графика выдачи блюд из пищеблока в группы. Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдаются графики проветривания и влажной уборки помещений; рационально размещена столовая мебель, соблюдается график режима питания, объем порций при раздаче детям. Столы в группах сервированы в соответствии с требованиями - у каждого ребенка имеется индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. Во всех группах на столах имеются бумажные салфетки в салфетницах, хлеб подается детям на отдельном блюде.

Педагогами в группах создается эмоционально-положительная обстановка. Воспитатели осуществляют руководство во время приема пищи детьми: знакомят с меню, следят за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, о пользе полезной еды для здоровья. Воспитанники знают, что пищу нужно принимать не торопясь, хорошо пережевывать, нельзя разговаривать во время еды, есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду. После приема пищи дети спокойно выходят из-за стола, не дожидаясь других, и начинают готовиться ко сну.

В старших группах было организовано дежурство по столовой. Дети добросовестно выполняют обязанности дежурных, умеют сервировать столы и приводят их в порядок после еды.

Во всех возрастных группах на дату проверки на стендах имеется меню для ознакомления родителей. В меню прописано наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

**Выводы:**

1. Согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 к ведению документации в части организации питания в учреждении ведутся: гигиенический журнал сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2. Воспитателям групп продолжать работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей согласно возрастным особенностям своей группы. Усилить работу по формированию навыков поведения за столом, продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами, следить за осанкой детей.

3. Всем работникам учреждения продолжать неукоснительно соблюдать требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».


4.

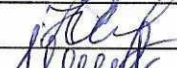
Председатель Комиссии:


  
\_\_\_\_\_


А.С. Крайнова


Члены Комиссии:


  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

Л.М. Идиатулина

Ю.К. Сухарева

Е.А. Иконникова

Д.Д. Ташпаева

А.М. Челялетдинова

Э.Д. Султанахмедова