## МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РАССВЕТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»

662136, п. Рассвет, ул. 30 лет Победы, 36 Бирилюсский район Красноярский край Тел. 8 991 374 05 52 E-mail: rassvetsolnyshko2013@mail.ru

## **AKT**

по результатам готовности и создания условий для организации питания воспитанников в МКДОУ Рассветовского детского сада «Солнышко» к новому 2020-2021 учебному году.

09.10.2020Γ

Составлен комиссией по организации питания, МКДОУ Рассветовского детского сада «Солнышко» в следующем составе:

Председатель: Аршина М.В.- заведующий МКДОУ «Солнышко»

Члены комиссии: Титовец Л.А. – воспитатель

Вохмянина В.Д. – председатель профсоюза

Турченко Е.И. – диетсестра

Копосова Д. В. – представитель родительского комитета

В ходе плановых контрольных мероприятий 09.10.2020г было установлено, что для организации питания в МКДОУ Рассветовском детском саду «Солнышко» имеются функциональные помещения: пищеблок и склад продуктов питания.

**Пищеблок оборудован** необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии.

**Технологическое оборудование** инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

**Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда** имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников: ежедневно с применением моющих средств, проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в неделю проводиться генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех

помещений оборудования и инвентаря. Соблюдается инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря.

**Пищевые продукты,** в том числе животного происхождения поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение качества и безопасность. С поставщиками продуктов заключены соответствующие договоры поставок. Качество продуктов проверяется ответственное лицо, проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Животноводческая продукция (мясо, рыба) хранится в холодильниках и морозильных камерах, которые промаркированы по видам сырья. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное и молоко хранится на полках в заводской таре. Яйцо в коробках хранится на подтоварниках.

В каждом холодильнике имеется термометр для контроля температурного режима хранения продуктов, ведется журнал температурного режима в холодильном оборудование. При приготовлении пищи соблюдается следующие правила: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Блюда готовятся в соответствии с технологической картой, закладка основных продуктов питания, согласно меню- раскладке. Соблюдается график выдачи готовых блюд на группы. Контроль за организацией работы кладовщика санитарное состояние складских помещений соответствуют санитарным правилам, соблюдается графики текущих и генеральной уборки в складских помещениях, своевременно обрабатываются холодильное оборудование. Тара и оборудование промаркированы. Соблюдены сроки хранения и своевременное использование скоропортящихся продуктов, соблюдено товарное соседство. Ведется журнал температурного режима в холодильном оборудовании, журнал бракеража и скоропортящийся продукции. Имеются в наличие технические документы, сертификаты качества, счета фактуры.

Контроль за организацией питания детей в группах санитарное состояние групповых помещений в соответствии СанПиН, в наличии имеются дезинфицирующие средства, санитарные книжки с пройденным медосмотром, спецодежда. Соблюдается график получения питания с пищеблока, организован питьевой режим, соблюдается сервировка столов, норма выхода блюд для каждого ребенка. Посуда на группах в полном объеме, с отбитыми краями и сколами посуды нет. Оборудование и посуда промаркированы. Воспитательная работа педагогов направлена на привитие культурно- гигиенических правил. Детям преподаются правила этикета,

навыки опрятной еды. Обстановка в группе во время питания детей - доброжелательная.

Председатель:	
Аршина М.В заведующий МКДОУ «Солнышко»	
Члены комиссии:	
Титовец Л.А. – воспитатель	
Вохмянина В.Д. – председатель профсоюза	
Турченко Е.И. – диетсестра	
Копосова Д. В. – представитель родительского комитета	