

АКТ № 1

Проверки питания комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 1 «Ляле»

14 января 2025г.

г. Саки

Вид проверки: текущая

Дата проверки 14.01.2025г.

Исполнители: Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1 «Ляле» в составе:

Абиева Фериде Рефатовна, председатель комиссии, член муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся.

Члены:

Доценко Екатерина Николаевна, воспитатель, председатель профкома,

Аблаева Диана Алимовна, председатель родительского комитета группы «Нилюфер - Лотос»,

Мустафаева Нияра Мустафаевна, председатель родительского комитета группы «Мелевше - Фиалка»,

Алиева Анифе Ризаевна, заместитель заведующего по ВМР.

Вопросы контроля:

1. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд.
3. Соблюдение работниками пищеблока и групп требований к санитарной одежде.

Бракеражная комиссия создана и действует в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, приказ о создании бракеражной комиссии от 09.01.2025 № 17.

В МБДОУ имеется Положение о бракеражной комиссии утверждено приказом заведующей от 01.06.2023г. № 47.

Имеется в наличии Журнал бракеража готовой продукции, оформлен в соответствии с требованиями (прошит, пронумерован и скреплен печатью). В ДОУ ведется Журнал бракеража готовой продукции в наличии ежедневно имеются 3 подписи членов бракеражной комиссии.

Бракераж снимается со всех партий приготовленных блюд, суточные пробы имеются в наличии, хранятся 48 часов, время отбора пробы фиксируется. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов не выявлено. В день проверки бракеражная комиссия работала в полном составе, проводила органолептическую оценку качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню. Нарушений не выявлено. Подача блюд эстетичная.

Бракеражная комиссия осуществляла контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (Органолептический метод — метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств). Выдача готовой продукции проводилась только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечен результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах,

консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Санитарное состояние мебели пищеблока и в групповых помещениях соответствует нормам, указанным в САНПине.

Ежедневное меню – раскладка соответствует основному десятидневному меню: соблюден баланс жиров, белков, углеводов, меню расписано для двух возрастных групп: раннего возраста и дошкольного с учетом сезона.

В группах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детей: горячая вода, мыло, индивидуальные полотенца.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока указаны в САНПИН. Все эти требования соблюдаются, нарушений не выявлено.

Установлено, что посуда, имеющаяся в помещении пищеблока и группах не имеет сколов и трещин. Столовые приборы расположены в специальных кассетах, сухие.

В группах столы сервированы, имеются салфетки в достаточном количестве. После приема пищи проводится влажная уборка.

Выводы:

1. Бракеражная комиссия работала в полном составе, проводила органолептическую оценку качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню. Нарушений не выявлено.
2. Бракеражная комиссия осуществляла контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (Органолептический метод — метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств). Лица, проводящие органолептическую оценку пищи ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.
3. Работники пищеблока и групп требования к санитарной одежде неукоснительно соблюдают.

Председатель комиссии:

Ф.Р.Абиева

Члены комиссии

Е.Н.Доценко

Д.А.Аблаева

Н.М.Мустафаева А.

Р.Алиева