

АКТ

Анализа условий питания детей

Дата: 19.10.2023г.

№п/п	Критерии оценивания	Замечания, оценка
1	Эстетика помещения	чисто
2	Соблюдение: -температурного режима -воздушного режима	✓ согласно графику
3	Качество влажной уборки	относительно чисто
4	Соблюдение режима питания	соблюдается
5	Мебель: -соответствие росту детей -наличие постоянного места питания для каждого ребёнка	соответствует имеется
6	Выполнение инструкции по ОЖЗ детей: -закрепление мебели -наличие повреждённой посуды	не закреплена имеется
7	Моющие и дезинфицирующие средства: - их наличие -маркировка посуды для хранения -инструкция по применению -шкаф для хранения -недоступность для детей	имеются + + нет +
8	Обеспечение одеждой работника (количество согласно требованиям и внешний вид): -головной убор -полотенца -халаты	6 9 6
9	Посуда для получения готовых блюд: -маркировка -соответствующее количество	+ соответствует
10	Раздаточный инвентарь: -наличие разливочной ложки с соответствующей маркировкой	имеется
11	Посуда для приёма еды детьми (в соответствии с количеством): -тарелки и чашки -столовые приборы	✓ в достаточном кол-ве
12	Мытьё посуды: -состояние раковин для мытья посуды	удовлетворительное
13	Санитарное состояние шкафа для хранения посуды	удовлетворительное
14	Наличие меню на день с указанием выхода блюд	имеется

15	Питьевая вода: -условия хранения -своевременная замена	металлической крышкой, чайники с кип. водой
16	Хранение пищевых отходов	замороженный хлеб
17	Инвентарь для уборки: -маркировка -правильность хранения	+ +
18	Общее санитарное состояние	удовлетворительное

Вывод: На пищеблоке чисто. Проведение
и влажная уборка проводится по
графику.

Рекомендации: замочить поврежденную
посуду (3 кружки и 1 тарелку глубоко).

Члены Совета по питанию:



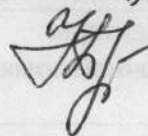
Т.И.Гащиц



Т.А.Бородько



Е.А.Мальцева



Н.М.Баран

АКТ

Анализа санитарно- гигиенического состояния пищеблока

Дата: 19.10.2023г.

№ п/п	Критерии оценивания	Замечания, оценка
1	Санитарное состояние холодильного оборудования -количество (по норме/факт.) -своевременное размораживание -содержание в чистоте -соблюдение температурного режима -сохранение продуктов в соответствии с эпидемиологическими выводами -наличие термометров	9 + чисто соблюдается + +
2	Рабочее и санитарное состояние технологического оборудования: -электроплита -мармит -жарочные шкафы	7 чистые, в работном состоянии
3	Рабочее состояние вытяжной вентиляции	рабочая
4	Доски для сырой и готовой продукции: -количество (соответствует ли норме) -качество обработки -маркировка -правильность хранения	9 чистые, некоторые + +
5	Ножи для сырой и готовой продукции: -количество (соответствует ли норме) -качество обработки -маркировка -правильность хранения	9 + + +
6	Столы для сырой и готовой продукции: -количество (соответствует ли норме) -качество обработки -маркировка	5 чистые +
7	Обеспечение кухонной посудой -количество (соответствует ли норме) -маркировка по объёму и назначению -санитарное состояние -наличие повреждённой посуды	соответствует + чистые +
8	Питьевая вода: -условия хранения -своевременная замена	питьевой фонтанчик, чайники с кип. водой
9	Средства измерения веса: -маркировка -наличие отдельных весов для сырой и готовой продукции -сроки проведения проверки	+ + 2023г.

10	Инвентарь для уборки: -маркировка -правильность хранения	+ +
11	Моющие и дез.средства: -наличие -маркировка посуды для хранения -наличие шкафа для хранения -наличие инструкции по правилам мытья кухонной посуды, инвентаря и оборудования	+ + нет +
12	Обеспеченность одеждой работника пищеблока (количество согласно требованиям и внешний вид) -головные уборы -полотенца -халаты	6 9 6
13	Общее санитарное состояние	удовлетворительное

Выводы: замечаний нет, нарушений не выявлено.

Рекомендации: Дальнейшее соблюдение норм СанПиН

Члены совета по питанию:

Т.И.Гащиц

Т.А.Бородько

Е.А.Мальцева

Н.М.Баран

АКТ

Проверки соответствия требованиям выдачи объема готовых блюд

Дата: 19.10.2023г.

№п/п	Критерии оценивания	Замечания, оценка
1	Выдача готовых блюд после снятия пробы медработником	соблюдается
2	Объем готовых блюд: -теоретический выход -фактический выход	удовлетворяет
3	Соблюдение графика выдачи блюд	соблюдается
4	Наличие рядом с окном выдачи: -дневного меню с указанием выхода каждого блюда -таблиц, в которых указывается объем порций	+ +
5	Посуда для получения готовых блюд: -маркировка -наличие крышек	+ +
6	Одежда работника при раздаче еды в пищеблоке	чистая
7	Фактический объем готовых блюд при раздаче	соответствует
8	Качество еды при раздаче, соблюдение её температурного режима	соблюдается
9	Процент остатков еды	10% - 11%

Вывод: Защитный акт.

Рекомендации: Дальнейшее соблюдение норм СанПиН

Члены совета по питанию:

Т.И.Гащиц

Т.А.Бородько

Е.А.Мальцева

Н.М.Баран