

Акт по результатам проверки на тему:

«Проверка качества продовольственного сырья на пищеблоке в детском саду».

Сентябрь 2022год

В соответствии с годовым планом работы в детском саду была проведена проверка по соблюдению правил поступления и хранения пищевой продукции на пищеблоке.

Цель проверки: проверить качества пищевой продукции, ее поступление и хранение.

В ходе проверки выявлено: входной контроль поступающего сырья – первый этап проверки. Все продукты, привозимые в детский сад, соответствуют показателям безопасности. За качество продуктов и сырья на этом этапе отвечают кладовщик и медработник. Они проверяют наличие сопроводительных документов (транспортные накладные, качественное удостоверение). Продукты без документов и с истекшим сроком хранения к приемке не допускаются.

В сопроводительных документах на скоропортящуюся продукцию обязательно прописываются дата и время выработки, а также дата и конечный срок реализации. Если эти данные не указаны, продукты подлежат возврату.

Контроль питания в детском саду также подразумевает строгое соблюдение условий хранения продуктов. При хранении продовольственного сырья соблюдаются перечисленные ниже условия:

- различные виды продуктов хранятся отдельно друг от друга,
- сырые продукты также хранятся раздельно,
- в кладовых, предназначенных для хранения продуктов питания, не допускаются наличие каких-либо посторонних предметов,
- для каждой категории продуктов устанавливается свой температурный режим.

Ключевое внимание уделяется хранению скоропортящихся продуктов, а также раздельному содержанию продуктов, требующих и не требующих термообработки. Все холодильники в детском саду оснащены термометрами. Температура внутри холодильных камер контролируется ежедневно при помощи не ртутных термометров, результаты контроля фиксируются в журнале. Замороженная продукция хранится в заводской таре в морозильной камере. Не допускается приемка большего количества продуктов, чем способно вместить действующее холодильное оборудование в дошкольном учреждении. Суточный запас продуктов хранится в отдельном холодильнике.

Рекомендации и предложения по организации работы:

1. Кладовщику и медработнику строго соблюдать правила приема продовольственного сырья на пищеблоке.
2. Продолжать вести документацию.
3. Продолжать вести учет продовольственного сырья на пищеблоке.

Составила: мед.сестра Мовчун О.В.