**АКТ**

**проверки организации питания 1-4 классов**

**МКДОУ «Ясли-сад «Умка»**

**Цель проверки:**

1. Организация питания воспитанников.

2. Работа пищеблока, санитарное состояние.

3. Анализ меню.

**Дата проверки:** 01.11.2023г.

**Состав комиссии:**

1. Кадиев М.К. – заместитель главы администрации МР «Кизилюртовский район», председатель комиссии.

2.Гаджиев Х.Г. – начальник МКУ «Управление образования МР «Кизилюртовский район», заместитель председателя комиссии.

3.Гаджиэменов З.М. – главный бухгалтер МКУ «Централизованная бухгалтерия при администрации МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

4.Шугаибова П.А. – начальник отдела социальной политики, опеки и попечительства, член комиссии.

5.Магомедова Л.О. – бухгалтер МКУ «Централизованная бухгалтерия при администрации МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

6.Газимагомедова Н.М. – главный специалист отдела земельных и имущественных отношений и муниципального контроля, член комиссии.

7.Мульдарова С.Н. – руководитель ИМЦ МКУ «Управление образования МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

7. Магомедов С.Г. - Врио председателя контрольно-счетной комиссии, член комиссии.

8. Нурмагомедова Р.М. – главный специалист –эксперт ТО Роспотребнадзора по Республике Дагестан в г. Кизилюрте (по согласованию), член комиссии;

9. Ибрагимгаджиев И.Ш- системный администратор МКУ «Управление образования МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Пункт проверки** | **Результат (Да/Нет)** | **Комментарий** |
|  | Посадочные места |  |  |
|  | Наличие 12-дневного цикличного меню (1-4 классов) |  |  |
|  | Наличие актуального ежедневного меню (1-4 классов), его соответствие цикличному 12-дневному меню |  |  |
|  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты |  |  |
|  | Наличие в меню фруктов, компотов |  |  |
|  | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течении 2-3-х дней |  |  |
|  | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (горячее первое, второе блюдо, салат и напиток) |  |  |
|  | Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) |  |  |
|  | Меню вывешено на стенде в обеденном зале |  |  |
|  | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню |  |  |
|  | Мнение детей о вкусовых качествах блюд |  |  |
|  | **Наличие и своевременное ведение документов:** |  |  |
|  | Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии |  |  |
|  | Гигиенический журнал |  |  |
|  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |  |  |
|  | Журнал скоропортящейся пищевой продукции |  |  |
|  | Журнал |  |  |
|  | Журнал отзывов и предложений |  |  |
|  | Медсестра (есть или нет) |  |  |
|  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) |  |  |
|  | Наличие рукомойников, мыла (достаточно ли на обеденный зал) |  |  |
|  | Наличие сушилок для рук или бумажных полотенец |  |  |
|  | Горячая вода на кухне, в обеденном зале |  |  |
|  | Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, маски, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока |  |  |
|  | Спецодежда (можно разовые халаты и головные уборы) для проверяющего и родительского комитета |  |  |
|  | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку |  |  |
|  | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности |  |  |
|  | Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) |  |  |
|  | Состояние обеденных столов, стульев |  |  |
|  | Наличие вытяжки (требует замены) |  |  |
|  | Состояние посуды (тарелки, стаканы): требует замены или нет |  |  |
|  | Состояния оборудования для приготовления пищи (плиты, духовые шкафы требуется ли замена) |  |  |
|  | Состояние холодильного оборудования для хранения продуктов (требуется ли замена или ремонт) |  |  |
|  | Хранение продуктов на поддонах |  |  |
|  | Санитарное состояние столовой |  |  |
|  | Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы или нет |  |  |
|  | Медосмотр работников пищеблока (есть доступ к работе) |  |  |
|  | Ежедневные пробы приготовленных блюд (не менее 48 часов) |  |  |
|  | Сроки годности продуктов питания |  |  |
|  | Наличие накладных на продукты питания |  |  |
|  | Родительский контроль (приказ) |  |  |
|  | Наличие на сайте организации странички «Горячее питание» и вся информация по организации питания (меню, родительский контроль, телефон горячей линии «Народный фронт «За Россию» и т.д.) |  |  |

**Рекомендации:**

1. Поставщику продуктов (Лахитову М.М.) зарегистрировать на платформе «Меркурий» яйца, молочную продукцию: сыр, молоко, масло, сметану и т.д.;

2. Ответственным по питанию:

- следить за принимаемой продукцией, срок годности, документация, накладные и т.д.;

- следить за санитарным состояние пищеблока, по графику выполнять ежедневную и генеральную уборку;

- следить за правильным хранением пищевой продукции

**Подпись членов комиссии:**

1. Кадиев М.К. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Гаджиев Х.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Гаджиэменов З.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Шугаибова П.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Магомедова Л.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Газимагомедова Н.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Мульдарова С.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Магомедов С.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Нурмагомедова Р.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_