

## **Выписка из акта по результатам работы бракеражной комиссии**

от 07.09.2022г.

**Цель контроля:** Качество организации питания воспитанников

**Вопросы контроля:**

1. Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.
2. Соответствие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.
3. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

**Итоги проведения контроля:**

Выявлено, что в 3 квартале 2022 контроль документации по организации питания ведется своевременно, а именно: журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции, журнал «Здоровья» работников пищеблока, накопительная ведомость, бракераж готовой продукции. В детском саду разработано 10-дневное меню по сборнику рецептов для дошкольного питания. Питание детей организовано в групповых ячейках. На все блюда, включенные в меню технологические карты имеются.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха и соответствуют норме. Холодильное, технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Все холодильники и морозильные камеры оснащены термометрами для контроля температурного режима.

Уборка помещений проводится согласно графика. Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказа Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2021г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года. В соответствии с СП 3.1/2.4 3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции» работа сотрудников пищеблока, младших воспитателей организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями.

На пищеблоке имеются бактерицидный рециркулятор (график работы имеется), кожный антисептик для обработки рук.

**Решение:** качество питания в учреждении соответствует требованиям САНПиН.