

АКТ
проведения самоанализа организации питания в
МДОБУ детском саду общеразвивающего вида № 84 г.Сочи

Объект проверки	Показатели проверки*
1. Наличие документов по питанию	
Положение об организации питания	В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 были внесены изменения в положение об организации питания в ОО. Принято 11 января 2021 года, протокол № 3. Утверждено приказом № 32 от 11 января 2021 года.
Ведомость контроля за рационом питания	Ведется ведомость контроля за рационом питания детей согласно приложению № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Документ составляется каждые 7-10 дней, заполняется документ ежедневно. Ответственный повар Схабо М.М.. Количество пищевой продукции из ведомости не ниже максимальных значений, представленных в таблице 1 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Гигиенический осмотр работников пищеблока проводится медицинским работником ежедневно, результаты осмотра сотрудников на отсутствие признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи, вносятся в бумажный журнал согласно по форме Приложения № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Журнал учёта температуры и влажности складских помещений	Ведется бумажный журнал и фиксирует ежедневно данные показателей температуры влажности в складских помещениях согласно п. 3.8 и Приложению № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ответственный за ведение журнала кладовщик – Серова Г.В.
Печатные формы документов бракеража	Журналы «бракеража готовой пищевой продукции» и «бракеража скоропортящейся пищевой продукции» были внесены изменения и ведутся согласно приложениям 4 и 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ответственный кладовщик – Серова Г.В.
2. Формирование меню	
Основное меню	Основное меню разработано, внесены изменения и утверждено заведующим детским садом согласно приложению 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 10 рабочих дней.
Технологические карты блюд	Все блюда готовятся по технологическим картам с изменениями, в документах прописаны вес блюда, № рецептуры.
Ежедневное меню	Ежедневное меню основного питания составляется и утверждается руководителем учреждения, в котором указано прием пищи, наименования блюд, калорийность и вес, согласно возрастной группе.
Индивидуальное меню	Не составляется т.к. нет детей требующих индивидуального меню.
Запрещённые продукты питания	Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей имеется

	согласно Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и используется в работе. Сотрудники пищеблока и связанных с питанием в ОО, проинформированы и ознакомлены с изменениями с перечнем.
Замена продуктов	Список замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности имеется. Ведется контроль в соответствии с Приложением 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
Минимальный суточный набор продуктов	Потребность детей в витаминах, минеральных и пищевых веществах обеспечена, контроль основного меню в части обязательного набора продуктов ведет Совет по питанию и бракеражная комиссия согласно Приложению 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в таблице 1.
Витамины	В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется хлебные йодированные батоны, поваренная соль. Витаминизированный кисель «Фитодар» для детей от 3-х лет.
Кратность приёмов пищи	Согласно Меню не корректируется, приложение 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 4 приема пищи в сутки (завтрак, второй завтрак, обед и полдник).
Время приёма пищи	В теплый период времени: завтрак 08.40, второй завтрак в 10.00, обед с 12.00, полдник в 15.30.
3. Порядок организации питания	
Условия для питания детей домашней пищей	Не предусмотрено
Условия для питания детей в семейных группах (в случае функционирования таких групп)	Не предусмотрено
Кухонный инвентарь	Сотрудники пищеблока проинформированы, что по новому СанПиН 2.3/2.4.3590-20 стало необязательным использование специальных обозначений для маркировки кухонного инвентаря. Теперь его можно маркировать любым удобным способом. Главное, чтобы маркировка была четкой и понятной. Однако работники вправе использовать и старые способы маркировки. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах.
Выдача работникам халатов и обеспечение одноразовыми перчатками	Все работники пищеблока имеют по одному халату, два набора спецодежды, головные уборы, фартуки, печатки. Ответственный завхоз Калинина В.Н.
Обязательная вакцинация	Все сотрудники пищеблока привиты необходимыми прививками. Ведется контроль за записями в санитарные книжки
Совместная перевозка пищевой продукции	Перевозка продуктов производится согласно нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 поставщиками в специализированном автотранспорте в таре для пищевых продуктов. Сотрудники проинформированы, что разрешена совместная перевозка продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, при условии наличия герметической упаковки, а также

	при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки.
Хранение продукции	Условия хранения продуктов в ДОУ регулируются СанПиНом 2.4.1.3049-13. Продукты хранятся в восьми холодильниках и на складе сыпучих продуктов и в овощном складе.
Обработка сырья	В МДОБУ созданы условия для обработки продовольственного (пищевого) сырья холодного и горячего цехов. Изготовление из продовольственного (пищевого) сырья кулинарных полуфабрикатов в одном из цехов выделены отдельные участки и обеспечены отдельным оборудованием и инвентарём.

*заполняется образовательной организацией

Заведующий МДОБУ № 84 г.Сочи



Л.А. Сорочинская