

АКТ ПЕРЕВІРКИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

Дата: 8 жовтня 2024 року

Місце проведення перевірки: харчоблок ЗДО

Комісія у складі:

- Наталія КРИВОРОТЕНКО, завідувач;
- Ірина ЧЕЛОМАНОВА, сестра медична старша;
- Ніна НСМЦОВА, сестра медична старша;
- Алла МАТЯШ, заступник завідувача господарства;
- Галина РАКУЛЬЦЕВА, представник батьківського комітету.

Мета перевірки: Перевірка стану харчоблоку та дотримання вимог щодо якості та безпечності харчування.

Питання, що вивчалися:

1. Наявність документації, що підтверджує якість та безпечність продуктів харчування.
2. Дотримання термінів та умов зберігання продуктів харчування.
3. Проведення контролю якості продуктів, що надходять до закладу.
4. Дотримання санітарно-гігієнічних норм під час приготування їжі (чистота приміщень, обладнання, інвентарю, особиста гігієна персоналу).

Результати перевірки:

Під час перевірки харчоблоку було встановлено наступне:

1. **Наявність документації, що підтверджує якість та безпечність продуктів харчування:**
 - Наявні всі необхідні документи, що підтверджують якість та безпечність продуктів харчування, а саме: сертифікати відповідності, на всі партії продуктів, що зберігаються та використовуються для приготування дитячого харчування.
 - Документація зберігається в належному стані, систематизована та доступна для перегляду.
2. **Дотримання термінів та умов зберігання продуктів харчування:**
 - Продукти харчування в харчоблоці зберігаються відповідно до встановлених норм та термінів придатності.
 - Дотримується товарне сусідство при зберіганні різних видів продуктів.
 - Холодильне обладнання функціонує належним чином, температурний режим відповідає вимогам зберігання окремих видів продуктів. Наявні термометри для контролю температури.
 - Морозильні камери використовуються за призначенням, температурний режим відповідає нормам.
 - Сипучі продукти зберігаються в сухих, чистих, провітрюваних приміщеннях, захищені від вологи та шкідників.
3. **Проведення контролю якості продуктів, що надходять до закладу:**
 - Працівниками харчоблоку здійснюється візуальний контроль якості продуктів, що надходять до закладу (перевірка зовнішнього вигляду, запаху, цілісності упаковки, наявності маркування, термінів придатності, тощо), відповідно до вимог законодавства.
4. **Дотримання санітарно-гігієнічних норм під час приготування їжі:**
 - Приміщення харчоблоку утримуються в належній чистоті. Проводиться регулярне прибирання з використанням дозволених миючих та дезінфікуючих засобів.
 - Обладнання харчоблоку (плити, духові шафи, котли, мийки, тощо) знаходиться в справному стані та утримується в чистоті. Проводиться його регулярне миття та дезінфекція.
 - Кухонний інвентар (ножі, дошки, каструлі, тощо) промаркований відповідно до призначення, чистий та зберігається в належних умовах.

○ Персонал харчоблоку дотримується правил особистої гігієни: працює у чистому санітарному одязі, використовує головні убори, миє руки перед початком роботи та після контакту із забрудненими предметами.

○ Наявні необхідні умови для дотримання особистої гігієни персоналу (рукомийники з милом та одноразовими рушниками, антисептики).

○ Проводиться регулярний медичний огляд персоналу харчоблоку, наявні відповідні медичні книжки з результатами оглядів.

Висновок:

На основі проведеної перевірки встановлено, що стан харчоблоку ЗДО №26 «Ласкавушка» та організація роботи в ньому відповідають встановленим вимогам. За наступними аспектами:

1. **Документація на продукти:** Наявна в повному обсязі та відповідає вимогам.

2. **Терміни та умови зберігання:** Дотримуються належним чином.

3. **Контроль якості продуктів:** Здійснюється систематично та ефективно.

4. **Санітарно-гігієнічні норми:** Дотримуються на належному рівні.

За результатами перевірки констатовано позитивний стан харчоблоку та належне дотримання вимог щодо якості та безпечності харчування у ЗДО №26 «Ласкавушка». Зауважень та недоліків не виявлено.

Підписи членів комісії:

_____ Наталія КРИВОРОТЕНКО

_____ Ірина ЧЕЛОМАНОВА

_____ Ніна НЕМЦОВА

_____ Алла МАТЯШ

_____ Галина РАКУЛЬЦЕВА

З актом ознайомлений(а):

_____ Тетяна МАКУХА, шеф-кухар

Дата ознайомлення: _____

8.10.2024 р.