БАБКИНА ВАЛЕНТИНА ИВАНОВНА
Подписан: БАБКИНА ВАЛЕНТИНА ИВАНОВНА
DN: C=RU, S=Республика Крым, L=г. Евпатория, T=Заведующий, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД №20 ИМЕНИ 1 МАЯ ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ""", СНИЛС=18337277897, ИНН=910907916999, E=buh09_mky@bk.ru, G=ВАЛЕНТИНА ИВАНОВНА, SN=БАБКИНА, CN=БАБКИНА ВАЛЕНТИНА ИВАНОВНА
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2025-08-12 01:50:22
Foxit Reader Версия: 9.7.0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №20 ИМЕНИ 1 МАЯ ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

АКТ № 3

по результатам работы бракеражной комиссии по готовой кулинарной продукции

г. Евпатория 17.07.2025

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – заведующий МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»

В.И.Бабкина.

Члены комиссии:

Тификова Лилия Реуповна – медицинская сестра.

Юдина С.А.–кладовщик ,

Волгина О.С.–музработник, председатель ППО;

Кирсанова Алла Владимировна – повар;

составили настоящий акт по факту соблюдения в МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая» требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20, утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.

Вопросы контроля:

1.Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.

2.Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.Проверка выхода готовых блюд.

В ходе проведения контроля выявлено:

На момент проверки на пищеблоке санитарно-эпидемиологический режим

соблюдается. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской упаковке на стеллажах. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуре реализации 15°С не более одного часа.

Сотрудники пищеблока верхнюю одежду, головной убор, личную обувь и личные вещи помещают в индивидуальный шкаф. Приступая на смену, сотрудники пищеблока проходят осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Перед началом работы сотрудники тщательно моют руки, надевают чистый халат, убирают волосы под косынку.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.

Готовая пища в детском саду выдается после снятия проб бракеражной комиссией за 15-20 минут до раздачи. Органолептическая оценка блюд вносится в бракеражный журнал. Процесс приготовления блюд организовывается в полном соответствии с технологической документацией.

Вывод: санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоке соблюдается согласно требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20, утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г., работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, для приготовления пищи воспитанникам используются качественные продукты питания, сроки реализации продуктов питания соблюдаются, сертификаты качества в наличии, меню-раскладка соответствует утверждённому двадцатидневному меню. Объёмы приготовленного питания соответствуют объёму разовых порций и количеству воспитанников.

Председатель комиссии – заведующий МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»

В.И.Бабкина. _____.

Члены комиссии:

Тификова Лилия Реуповна _____

Юдина С.А._____

Влгина О.С._____

Кирсанова Алла Владимировна _____