

АКТ № 1 от 28.01.2025 года
проверки организации питания обучающихся
в МБДОУ детский сад «Город детства» г. Лянтор

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

А. П. Кадорова, заведующий
Т. А. Макаришва, мед. работник
А. М. Давыда
З. Н. Алминова
Ю. Ю. Арханова
М. Т. Горюхина
А. А. Аккерш
Е. Н. Никова

проведена проверка организации питания.

Основание проведения проверки Приказ ДОО от 29.10.2024г. № 234.

Цель проверки осуществления контроля за (нужное отметить):

- ✓ - соответствие реализуемых блюд утверждённому меню, качество, количество и выход приготовленной пищи согласно технологическим картам и меню;
- ✓ - наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- ✓ - наличие и размещение в доступных для родителей (законных представителей) местах ежедневного основного меню питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ✓ - отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- ✓ - санитарно-техническое содержание помещений для приёма пищи, состояние обеденной мебели, столовой и кухонной посуды и пр.;
- ✓ - наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств, документов, подтверждающих разрешение на их использование для мытья посуды в Организации, качество мытья столовой и кухонной посуды;
- ✓ - качество готовой пищи и полнота её потребления, температура подачи блюд из пищеблока и для приёма обучающимся;
- ✓ - измерение температуры подачи блюд обучающимся бесконтактным термометром (электрощупом);
- ✓ - условия соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, младшим обслуживающим персоналом, обучающимися;
- ✓ - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих выдачу и раздачу готовых блюд, условия их хранения;
- ✓ - объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- ✓ - наличие, изучение результатов лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- ✓ - вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос родителей (законных

представителей));

✓ - соблюдение графика приёма пищи, и организация питания обучающихся;

✓ - соблюдение питьевого режима;

✓ - информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушений
1.	Соответствие объёмов приготовленной пищи количеству детей	+		
2.	Соответствие рационов питания утверждённому меню:			
2.1	Наличие меню, оформленного стенда по организации питания	+		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню Обоснованность замены блюд	+		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса (выхода) порций готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учётом соблюдения сроков реализации	+		
3.4.	Органолептическая оценка готовой пищи (внешний вид, консистенция, размер нарезки, цвет, запах и пр.)	+		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного помещения:			
4.1	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока	+		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3	Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	+		
4.4	Состояние столовой посуды: отсутствие сколов, качество мытья (пищеблок, группы)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5.	Организация приема пищи:			
5.1	Соответствие назначению посуды при выдаче на группы	+		

	Наличие одноразовых перчаток	+		
5.2	Организация питьевого режима	+		
5.3.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
6.	Соблюдение графика выдачи пищи на группы:			
6.1	Наличие утвержденного графика приёма пищи	+		
6.2	Своевременная подготовка обеденного помещения к приёму пищи в соответствии с графиком	+		

Выводы: Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Пища на группы выдается исключительно после контроля бракерской комиссией, о чём имеется запись в соответствующем журнале. Проведена дегустационная оценка, отмечено хорошие вкусовые качества приготовленных блюд (овощное рагу, рыбные суфле). Отмечена чистота пищеблока и открытость сотрудников.

Предложения:

Члены комиссии (Ф.И.О., расшифровка, подпись):

Милова Елена Николаевна
 Ворженина Мария Григорьевна
 Аперич Алексей Александрович
 Аминова Зюра Мирзибаевна
 Фринов Виктор Викторович
 Давыдов Михаил Михайлович
 Смирнов Игорь Александрович
 Шавердинов Тимур Юсупович