

АКТ № 2 от 25.02.2025 года
проверки организации питания обучающихся
в МБДОУ детский сад «Город детства», г.Лянтор

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

Алимовой А.А., Житковой О.А., Гамеевой А.Р., Музиевой Л.А.,
Нелицовой И.В., Алтаевей Л.М., Кадыровой А.Ф.

проведена проверка организации питания.

Основание проведения проверки Приказ № 234 от 29.10.2024г.

Цель проверки осуществления контроля за (нужное отметить):

- ✓ - соответствие реализуемых блюд утвержденному 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	+		

✓ - 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 питьевого режима:			
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: В ходе осуществления контроля комиссия отметила, что питание в детском саду осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, питание организовано на основе 10-дневного меню, запрещенные продукты и повторы блюд отсутствуют. Блюда являются вкусными, высококачественными, дети едят с удовольствием. Проведена организационная оценка б/о.

Предложения: —

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

Миткова Ольга Александровна
 Каша Анастасия Рустамовна
 Каша Елена Викторовна
 Музиева Зайна Рамисовна
 Ахмедовна Аминат Александровна
 Ахмедовна Лейсан Муртазаевна
 Каша Азиза Рамисовна