АКТ № 6 от 20.06.2025 года

проверки организации питания обучающихся в МБДОУ детский сад «Город детства» г. Лянтор

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

Кадырова Айгуль Фаниловна, Макаримова Гульназира Абуталиповна,

Раковская Лада Валерьевна, Акперли Алевтина Александровна,

Рахматова Манижа Хасановна, Кадрашова Индира Сыдыкбаевна,

Кулдашева Мухайёхон Махмуджон кизи

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:

<u>o</u> :/π	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушений				
•	Соответствие объёмов приготовленной пищи количеству	Юсьна, Махари став. Актеми	ngt ar ent An	TONE TO DESCRIPTION OF THE SECOND SEC				
2.	Соответствие рационов питания утвет	ждённому менк): - <u></u>	THE OWN				
2.1	Наличие меню, оформленного стенда по организации питания	о чождук даМ	7.25 BX (V 95	Kverrage				
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню Обоснованность замены блюд	nien ewiechner Higsacht	romansoen r	новодора такопоО <u>ек реади</u>				
3.	Качество готовой продукции:			BE 4200 9				
3.1	Соответствие фактического веса (выхода) порций готовых блюд заявленному меню	PRIBLE COLUMNIA ETRE COLUMN CE, NYKANORS	MARIN OF LES	an contract				
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	новного кезви	etamentos di po etamentalia	HERENON				
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учётом соблюдения сроков реализации	ен ногжем 10	ненифон втос в дода йонгот	o Brigo Liga Vo Godino - ·				
3.4.	Органолептическая оценка готовой пищи (внешний вид, консистенция, размер нарезки, цвет, запах и пр.)	e eroxyz e Boro e eronoraz e	TRANSPORT N	olenaso Idanopodo Idanopodo				
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного помещения:							
4.1	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока		z pascoraz ant	ивсина ту				
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению		men noamer mängn end a movemenvor a	он вомых и вомых и вомых				
4.3	Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока		упом); соблюдения па	guoqrassa) — - yenonus -				
4.4	Состояние столовой посуды отсутствие сколов, качество мытья (пищеблок, группы)	OK ZU BUBOLOV Leme Bohászek	TI NE 9 XIMBOLO	t operation - r veeneng n				
4.5.	Качество проведения уборок наличие уборочного инвентаря		O GEROUWH EN	a i Mõado -				
5.	Орган	Организация приема пищи:						
5.1	Соответствие назначению посуды при выдаче на группы Наличие одноразовых перчаток	HE OTHOR (SE	попредлячим попреблячим	павроода — Кансствем				
5.2	Организация питьевого режима	нёма пеши, и	ereif)); es rpedura qu	приотопоци приотопоци				
5.3.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	овения влей и обучаю	o loesatini se	инакомбао « отпрофии»				

6.	Соблюдение графика выдачи пищи н	Соблюдение графика выдачи пищи на группы:				
6.1	Наличие утвержденного графика приёма пищи	комине патанья о В сад «Регор, дета	by entergover Taxon Linea			
6.2	Своевременная подготовка обеденного помещения к приёму пищи в соответствии с графиком	польей в качесть	ом питовна Абстановов	o∂∓¤asculuxcs,		
em bax buy om	ОДЫ: hper oprancesour nu ebokarus Can Tru H: имеен вы изикантному, заменого былода, темпи месть вына жоро жоро метили, что вкусто), суто ёме, в помещененях чисть	ное ими проз ератеро по име (роди чноге пробог	conopoe conopoe conopoe conopoe he presente presentation ornospano	реног все пответень нарушения; дещетания в постоля		
Іред	дложения:	as and penincus; o us conservor as ones. Leaventons	ENE OSO IS	прожевантелей 18 група делой массы порон		
 Член	ны комиссии (Ф.И.О., расшифровка, г	подпись):	seval repatoral re inpressa r	а продукция, цисти, состояни		
Hay Hay Jan Jan	parisiobo Mupipa Copania DBCKHI MADA BANERDEBLER Lepile Thiermeeria Theer Luando Maringo Tacarobro	ebno Jest Receip pobera	le flot	тв, докуменно итва посуды		
) has	concept Myxon Exon Maximum 1845 Englishme of the rynn M.	January	A Kapp	ц — терминецю Олоке, младам		
	том у комплексиям праводения под том у со- в те тре и сим гожение ресентарном гор	BURELLAND	LOS COMBEST	SERVADIA BAJAN		
	стопиченти систем и совей, условия вех з Вежда и вид непорежих откодов чость					