

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**Сведения о сертификате**

Сертификат: 8BC02AB1D364A9D90C4FFA9B37BBBA66083DAEC2
 Срок действия с 10.03.2021 по 08.03.2031
 Владелец: Богонос Наталья Васильевна
 Организация: МБДОУ "Детский сад № 1"
 Должность: Заведующий
 Основание: Я утверждаю этот документ
 Дата: 29-01-2026
 QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



ое образовательное учреждение
 и Республики Крым»



Утверждаю
 Заведующий Н.В. Богонос

Акт № 1 от 29.01.2026 г.

по проверки организации и качества питания детей

Объект: МБДОУ «Детский сад № 1 г. Феодосии Республики Крым»
 Адрес объекта: г. Феодосия, ул. Федыко, д.24

Документ, регламентирующий проверку: Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 1», Приказ «О создании комиссии по питанию общественного контроля организации и качества питания».

Цель проверки:

- проверка организации и осуществление питания детей в детском саду.

Ход проверки:

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Заведующий – Богонос Н. В.
 Члены комиссии :медицинская сестра — Сергеева Л. А.
 старший воспитатель — Козачук О. А.
 воспитатель — Шудрикова К.Д.
 помощник воспитателя — Гнитецкая И. Г.
 член родительского комитета гр.№ 5 -Кириллова И. С.

в присутствии медицинской сестры Сергеевой Л.А., повара Даниленко О.В., председателя ППО Снегуровой Е.Н. была проверена организация питания в МБДОУ «Детский сад № 1» и составлен настоящий акт.

№ п/п	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка (по 5 бальной системе)	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	<i>имеется</i>	<i>5</i>	
2	Склад:			

	-условия для хранения продуктов питания;	<i>соблюдается</i>	<i>5</i>	
	-наличие продуктов;	<i>в соответствии с меню</i>	<i>5</i>	
	-наличие сопроводительных документов на продукты.	<i>имеются сертификаты</i>	<i>5</i>	
3	Кухня:			
	-хранение инвентаря и оборудования;	<i>соблюдается</i>	<i>5</i>	
	-наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;	<i>имеется</i>	<i>5</i>	
	-наличие документов (бракер. журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников);	<i>документация ведется в соответствии с требованиями</i>	<i>5</i>	
	-выполнение норм выдачи пищи	<i>соблюдается</i>	<i>5</i>	
4	Группа:			
	-выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	<i>сан. нормы выполняются</i>	<i>5</i>	
	-выполнение норм выдачи пищи:	<i>соблюдается</i>	<i>5</i>	
	1-е блюдо	<i>завтрак: суп молочный с крупой (пшеничной)</i>	<i>200</i>	

	2-е блюдо	хлеб пшеничный 30 масло (порциями) 5		
	напиток	какао с молоком	180	
	-качество приготовления пищи:			
	1-е блюдо	суп молочный с крупой (пшеничной) - масса однородная, на поверхности видны все маёр, без комков; цвет, вкус соответствует блюду. Вкус, запах приятный.		
	2-е блюдо	- хлеб пшеничный - мягкий, свежий, не крошится. - масло (порциями) - кусочки правильной формы, без остывших привкусов и запаха. - какао с молоком - цвет светлоромашевый, ароматный, сладкий, вкус приятный какао и молока		
	напиток			
	-сервировка стола	соответствует возрасту и требованиям	5	

Выводы:

было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное

2. Склад:

- организация хранения продуктов питания;

- наличие продуктов;

- наличие сопроводительных документов на продукты.

3. Кухня:

- хранение инвентаря и оборудования;

- наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;

- наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);

- выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин.

4. Группы:

- выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);

- выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин.
- 5. Качество приготовления пищи на завтрак, обед и ужин.
- 6. Сервировка.

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
 - оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам;
 - имеются: меню (десятидневное, ежедневное), журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
 - выдача пищи осуществляется в определенном месте, поварами в специальной одежде;
 - нормы выдачи пищи по объему соблюдены;
 - пищу получают помощники воспитателей в специальной одежде, в маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
 - сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.
- Приготовленная пища вкусная.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

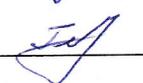
Председатель комиссии:

 _____ Богонос Н. В.

Члены комиссии:

 _____ Козачук О. А.

 _____ Шудрикова К.Д.

 _____ Гнитецкая И. Г.

 _____ Кириллова И. С.

Ознакомлены с актом:

 _____ Сергеева Л. А.

 _____ Даниленко О.В.

 _____ Снегурова Е. Н.