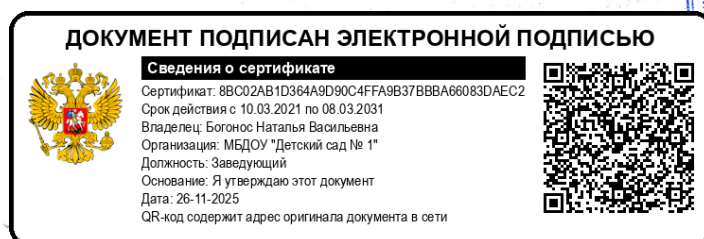


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 г. Феодосии Республики Крым»



Утверждаю
Заведующий Н.В. Богонос

. 11 . 2025 г.

по проверки организации и качества питания детей

Объект: МБДОУ «Детский сад № 1 г. Феодосии Республики Крым»

Адрес объекта: г. Феодосия, ул. Федько, 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.

председатель родительского комитета гр. № 2-Дорофеева Л. А

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	имеется	5	
2	Склад:			

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

	2-е блюдо	оладьи из печени по-кузнецки 80	
	напиток	макаронные изделия отварные с маслом 131 овощи консервированные (горошек) 49 хлеб пшеничный 25 хлеб ржаной 29 компот из смеси сухофруктов 180	
	1-е блюдо	- борщ с капустой и картофелем - овощи сохранили свою форму, мягкие, цвет малиново-красный, вкус кисло-сладкий, умеренно соленый, бульон наваристый.	
	2-е блюдо	- оладьи из печени по-кузнецки - консистенция однородная, на разрезе серого цвета, мягкие, пропитаны соусом, вкус рыхлый, запеченный, нежный.	
	напиток	- макаронные изделия отварные с маслом - макаронные изделия тонкие, мягко отламываются, друг от друга, мягкие, упругие, цвет белый, скреплены соусом, вкус отварной макарон и сливочного масла.	
		- овощи консервированные (горошек) - зерна сохранили форму, мягкие, запахи и вкус консервированных овощей.	
		- хлеб пшеничный, хлеб ржаной - свежий, мягкий, не крошится.	
		- компот из сухофруктов - сладкий, цвет соответствующий, с добавлением сухих фруктов.	
	-сервировка стола	соответствует возрасту и требованиям	

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:

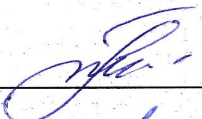
- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам;
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников 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.

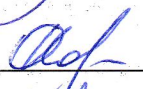
В ходе проверки нарушений не выявлено.

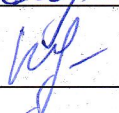
Предложения комиссии:

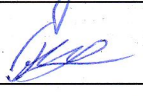
Председатель комиссии:

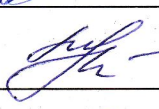
 _____ Богонос Н. В.

Члены комиссии:

 _____ Козачук О. А.

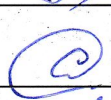
 _____ Шудрикова К. Д.

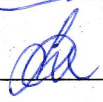
 _____ Гнитецкая И. Г.

 _____ Дорофеева Л. А.

Ознакомлены с актом:

 _____ Сергеева Л. А.

 _____ Даниленко О. В.

 _____ Снегурова Е. Н.