

**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: 27-02-2026  
 QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



ое образовательное учреждение  
 и Республики Крым»



Утверждаю  
 Заведующий *[Signature]* Н.В. Богонос

Акт № 2 от 27.02.2026 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 ЛД. А.

старший воспитатель — Козачук О. А.

воспитатель — Шудрикова К.Д.

помощник воспитателя — Гнитецкая И. Г.

член родительского комитета №1 ( по согласованию) -Лукина В. О.

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

	<p>2-е блюдо</p> <p>напиток</p>	<p>- биточки рыбные 80 запеченные - пюре картофельное 128 - икра свекольная 53 - хлеб пшеничный 19 - хлеб ржаной 27 - компот из морозимых фруктов 180</p>		
	<p>1-е блюдо</p> <p>2-е блюдо</p> <p>напиток</p>	<p>- качество приготовления пищи: - рассольник Ленинградский - бульон наваристый, овощи сохранили свою форму, супа набухшая, вкус и запах соответствуют блюду. - биточки рыбные запеченные - правильной формы, румяные, положенное количество, вкус и запах соответствуют блюду. - пюре картофельное - густое, однородное без комочков, вкус, цвет соответствуют. - икра свекольная - овощи доведены до готовности, цвет и запах - красный, вкус соответствует. - хлеб пшеничный, хлеб ржаной - свежий, мягкий, не крошится. - компот из морозимых фруктов - в меру сладкий, вкус, цвет соответствуют.</p>		
	<p>-сервировка стола</p>	<p>соответствует возрасту и требованиям</p>	<p>5</p>	

### 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.

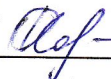
В ходе проверки нарушений не выявлено.

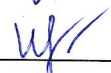
Предложения комиссии:

Председатель комиссии:


 \_\_\_\_\_ Богонос Н. В.

Члены комиссии:

 \_\_\_\_\_ Козачук О. А.


 \_\_\_\_\_ Шудрикова К. Д.


 \_\_\_\_\_ Гнитецкая И. Г.

 \_\_\_\_\_ Лукина В. О.

Ознакомлены с актом:

 \_\_\_\_\_ Сергеева Л. А.

 \_\_\_\_\_ Даниленко О. В.

 \_\_\_\_\_ Снегурова Е. Н.