

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 автор этого документа
 Дата: 01-04-2026
 QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



ное образовательное учреждение
 сии Республики Крым»



Заведующий Н.В. Богонос Утверждаю

Акт № 3 от 26.03.2026 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.

родитель (законный представитель) гр № 3 (по согласованию)

-Бударин В.В.

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	<p>Склад:</p> <p>-условия для хранения продуктов питания;</p> <p>-наличие продуктов;</p> <p>-наличие сопроводительных документов на продукты.</p>	<p>соблюдаются</p> <p>в соответствии с меню</p> <p>имеются сертификаты</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>5</p>	
3	<p>Кухня:</p> <p>-хранение инвентаря и оборудования;</p> <p>-наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;</p> <p>-наличие документов (бракер. журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников);</p> <p>-выполнение норм выдачи пищи</p>	<p>соблюдается</p> <p>имеется</p> <p>документация ведется в соответствии с требованиями</p> <p>соблюдается</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p>	
4	<p>Группа:</p> <p>-выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);</p> <p>-выполнение норм выдачи пищи:</p> <p>1-е блюдо</p>	<p>сан. нормы выполняются</p> <p>соблюдается</p> <p><u>поедник</u></p> <p>- яйца вареные</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>49</p>	

	2-е блюдо	- икра кабачковая 46 (промышленного производства)		
	напиток	- хлеб ржаной 25 - варени 21 - чай с сахаром 180		
	-качество приготовления пищи:	- яйца вареные - крушеваты, сварены правильно, без трещин на поверхности, консистенция умеренно плотная, белок белый, желток - желтый, вкус и запах свежее вареного яйца		
	1-е блюдо	- икра кабачковая (промышленного производства) - консистенция умеренно плотная, цвет оранжевый, вкус гармоничный, запах соответствует продукту		
	2-е блюдо	- хлеб ржаной - свежий, мягкий, не крошится.		
	напиток	- варени - свежие, мягкие, сладкие, уютные, без изюма - чай с сахаром - аромат и вкус характерной для чая, цвет карамельный, на свет прозрачный, сладкий.		
	-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;

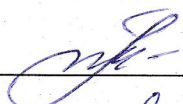
-сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища вкусная.


В ходе проверки нарушений не выявлено.

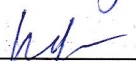
Предложения комиссии:

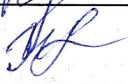
Председатель комиссии:


 Богонос Н. В.

Члены комиссии:

 Козачук О. А.

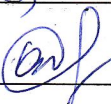
 Шудрикова К. Д.

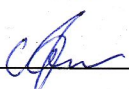
 Гнитецкая И. Г.

 Бударин В. В.

Ознакомлены с актом:

 Сергеева Л. А.

 Даниленко О. В.

 Снегурова Е. Н.