

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: 02-06-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



ное образовательное учреждение
сии Республики Крым»



Утверждаю
Заведующий Н.В. Богонос

Акт № 5 от 24.05.2026 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.

председатель родительского комитета гр №4 (по согласованию)-

Кирокасян Д.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; -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 (мытье посуды, хранение, маркировка); -выполнение норм выдачи пищи: 1-е блюдо	сан. нормы выполняются соблюдается <u>обед</u> — суп картофельный с макарошками укропом 200	5 5	

	2-е блюдо	- рулет с фруктами и сликами 130 - рагу из овощей 130 - свекла отварная 60 - хлеб пшеничный 19 - хлеб ржаной 31 - компот из смеси 180		
	напиток	сухофруктов		
	1-е блюдо	- суп картофельный с макаронными изделиями - овальными и макаронное изделие со специальной формой. Картофель вареный - мягкий, макароны - твердые, не развариваются. Цвет - желтый, вкус - сладковатый и мясной. - рулет с фруктами и сликами - мажоран, равновесие, слики, рагу, соевый соус, поверхность без трещин. Вкус и запах соответствуют продуктам, входящим в блюдо. - рагу из овощей - овощи мягкие, сохранившие свою форму, вкус и цвет соответствует блюду. - хлеб пшеничный, хлеб ржаной - мягкий, светлый, не крошится. - свекла отварная - доведена до готовности, цвет лилово-красный, вкус соответствует. - компот из смеси сухофруктов - сладкий, цвет светло-коричневый, прозрачный. Вкус соответствует.		
	2-е блюдо			
	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;

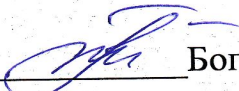
-сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища вкусная.

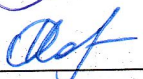
В ходе проверки нарушений не выявлено.

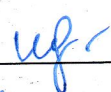
Предложения комиссии:

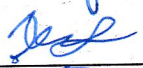
Председатель комиссии:

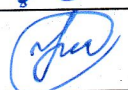
 Богонос Н. В.

Члены комиссии:

 Козачук О. А.

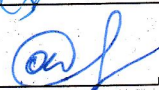
 Шудрикова К. Д.

 Гнитецкая И. Г.

 Кирокасян Д. О.

Ознакомлены с актом:

 Сергеева Л. А.

 Даниленко О. В.

 Снегурова Е. Н.