

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

Утверждаю
Заведующий _____ Н.В. Богонос



Акт № 8 от 28.08.2025 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 :старший воспитатель - Козачук О.А.

воспитатель — Шудрикова К.Д.

член родительского комитета гр. № 5-Кириллова И. С.

в присутствии заведующего хозяйством Федоровой И. Н. (медицинская сестра Сергеева Л.А.-отпуск), повара Даниленко О.В.,члена ППО Казак Л.А (председатель ППО Снегурова Е.Н.- отпуск) 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;	соблюдаются	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 свекальник яйца вареные 1/2	200 24	

	2-е блюдо	биточки рубленые 81		
	напиток	капуста тушеная 130 овощи свежие (порция) огурцы 45 хлеб пшени 24 хлеб ржан 28 кисель из ягод свежих (слива) 180		
	-качество приготовления пищи:	- свекла вареная - цвет ярко-красный, вкус сладковатый, запах приятный, приправленных кореньев, лука. Овощи сохранили форму нарезки. - ягода вареная 1/2 - консистенция умеренно-плотная, белый-белый, желток - желтый, вкус вареного яйца - биточки рубленые - форма фальшиво-приплюснутая, консистенция - сочная, кашеобразная. Цвет корочки - коричневатый, на жарке - светло-серый. - капуста тушеная - цвет - светло-коричневый, смесь тушеной капусты с овощами, вкус умеренно сочный. - огурцы свежие - крупные, хрустящие - хлеб пшени, хлеб ржан - свежий, мягкий, не крошится - кисель из ягод свежих (слива) - цвет свойственный, изюм, ягоды, ягоды, вкус кисло-сладкий, без комочков.		
	1-е блюдо			
	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:

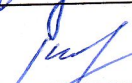
Председатель комиссии:

 _____ Богонос Н.В.

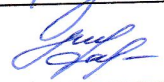
Члены комиссии:

 _____ Козачук О.А.

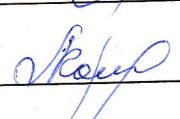
 _____ Шудрикова К.Д.

 _____ Кириллова И. С.

Ознакомлены с актом:

 _____ Федорова И. Н.

 _____ Даниленко О.В.

 _____ Казак Л. А.