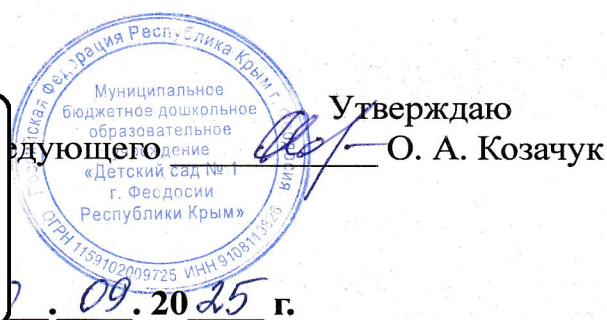
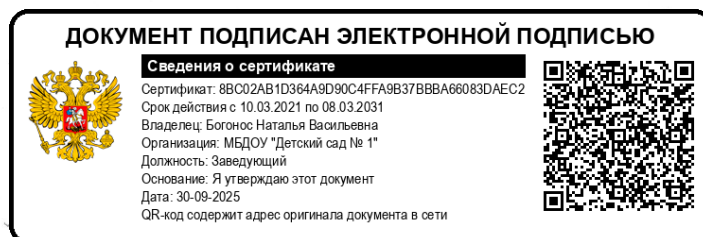


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 г. Феодосии Республики Крым»



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: И. о. заведующего – Козачук О. А.

Члены комиссии :медицинская сестра — Сергеева Л. А.

воспитатель — Шудрикова К.Д.

помощник воспитателя — Гнитецкая И. Г.

член родительского комитета гр. № 1- 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; -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>полдник</u> имеет натураль- ный	5 5 120	

	2-е блюдо	капуста тушен-60 наз		
	напиток	хлеб ржаной 24 чай с сахаром 180		
	-качество приготовления пищи:	- имеет натуральный-поверхность имеет ржаной, цвет-золотистый, нежирный, вкус-рабочий, аромат, молока, масла сливочного, ржан. соответствует блюду. - капуста тушеная-цвет светло- коричневый, смесь тушеной ка- пуста с овощами, вкус умеренно соленой. - хлеб ржаной-свежий, мягкий, не крошится - чай с сахаром-цвет светло- коричневый, в меру сладкий.		
	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:

 Козачук О. А.

Члены комиссии:

 Шудрикова К. Д.

 Гнитецкая И. Г.

 Лукина В. О.

Ознакомлены с актом:

 Сергеева Л. А.

 Даниленко О. В.

 Снегурова Е. Н.