

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



Сведения о сертификате

Сертификат: 8BC02AB1D364A9D90C4FFA9B37BBBA68083DAEC2
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: 25-02-2025
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



Заведующий _____ Утверждаю
Н.В. Богонос

25.02.2025 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: медицинская сестра — Сергеева Л.А.

старший воспитатель - Козачук О.А.

воспитатель — Шудрикова К.Д.

помощник воспитателя – Гнитецкая И.Г.

председатель родительского комитета гр. № 2-Дорофеева Л. А.

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 балльной системе)	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	имеется	5	
2	Склад:			

	-условия для хранения продуктов питания; -наличие продуктов; -наличие сопроводительных документов на продукты.	соблюдается 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> борщ с капустой и карто- фелем	5 5 200	

2-е блюдо	берестяной из отварного мяса	72	
	каша вязкая (гречневая)	127	
напиток	овощи консер (порционные)	51	
	капустяк каша		
	кашпот из свежих пирогов и мор (яблоко)	180	
-качество приготовления пищи:	борщ с капустой и картофелем - овощи сохранили свою форму, мякоть, цвет, мякоть красная, жир на поверхности, вкус кисло-сладкий, умеренно, острый. - берестяной из отварного мяса мясо нарезано брусочками, мясо сочное, цвет светло-коричневый, соуса однородный, соответствует вкусу. - каша вязкая (гречневая) зерна набухшие, разваренные, мякоть, без костей, запах свежий, приятный, кисе - овощи консер (порционные) капуста квашенная - цвет и вкус соответ. всему. - хлеб пшени, ржаной - свежий, мягкий, не крошится. - кашпот из свежих пирогов и мор (яблоко) - сладкий, гармоничный свежий, цвет светлый, в кашпоте варенный пирог.		
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:

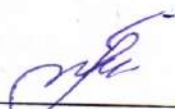
В ходе проверки было установлено:

- 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:

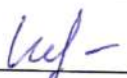
Председатель комиссии:

 _____ Богонос Н.В.

Члены комиссии:

 _____ Козачук О.А.

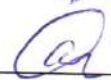
 _____ Гнитецкая И.Г.

 _____ Шудрикова К.Д.

 _____ Дорофеева Л. А.

Ознакомлены с актом:

 _____ Сергеева Л.А.

 _____ Даниленко О.В.

 _____ Снегурова Е.Н.