

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

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: 29-04-2025
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



Заведующий  Н.В. Богонос

29.04.2025 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.

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

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	имеется	5	
2	Склад:			

	-условия для хранения продуктов питания;	соблюдается	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	завтрак суп молочный с крупой (гречневой)	200	

	2-е блюдо	хлеб пшеничн. 30 масло (порционный) 5		
	напиток	кофейной на- питок с молоком	180	
	-качество приготовления пищи:	1-е блюдо суп молочный с крупой (пшенкой) - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное, в меру вкуса, крупа мелкая, набухшая, цвет соответствует продуктам, входящим в состав супа. Вкус сладковатый, запах кипяченого молока и продуктов входящих в суп. 2-е блюдо хлеб пшеничный - форма наружи сохранена, вкус, цвет пшеничного хлеба масло слив (порцион) - кусочки ар. треугольной формы, без посторонних привкусов и запаха. кофейной напиток с молоком - цвет светло-коричневый, ароматный, сладкий, вкус приятный кофейному напитку с молоком.		
	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:

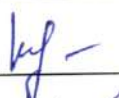
Председатель комиссии:

 Богонос Н.В.

Члены комиссии:

 Козачук О.А.

 Гнитецкая И.Г.

 Шудрикова К.Д.

 Кириллова И.С.

Ознакомлены с актом:

 Сергеева Л.А.

 Даниленко О.В.

 Снегурова Е.Н.