

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: 27-05-2025
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



Утверждаю
Заведующий Н.В. Богонос

05.2025 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 № 1 (по согласованию)-

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	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 обед суп картофельный с крутой (рисовый)	5 5 200	

	2-е блюдо	марка по- домашнему	200	
	напиток	овощи консерви- рованное (порезаны) капуста кваш.	51	
		хлеб пшени	32	
		хлеб ржан	26	
		какао и/у свежих морожен и морож (шербеты)	180	
	-качество приготовления пищи:	суп картофельный с крупой (рисовой) - в горячей части супа картофель и овощи, крупа хорошо разваривались, но не потеряли формы. Овощи мелкие, цвет прият- ный, запах продуктов в жару и в супе - марка по-домашнему - кусочками картофеля, овощей, супчик с картошкой формы, мелко-сочное, мягкое, овощи мелкие. Вкус и запах продуктов свойственных продуктам, в жару и в супе в буюро.		
	1-е блюдо	- овощи консервированные (порезаны) капуста квашенная - вкус и цвет соответствует блюду.		
	2-е блюдо	- хлеб пшени, ржан - свежий, мягкий, не крошится		
	напиток	- какао и/у свежих морожен и морож (шербеты) - сладкий, с ароматом шоколада, цвет светлый, с какао и/у варенных морожен.		
	-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.

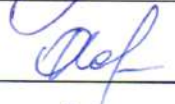
В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

Председатель комиссии:

 _____ Богонос Н.В.

Члены комиссии:

 _____ Козачук О.А.

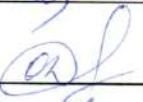
 _____ Гнитецкая И.Г.

 _____ Шудрикова К.Д.

 _____ Лукина В. О.

Ознакомлены с актом:

 _____ Сергеева Л.А.

 _____ Даниленко О.В.

 _____ Снегурова Е.Н.