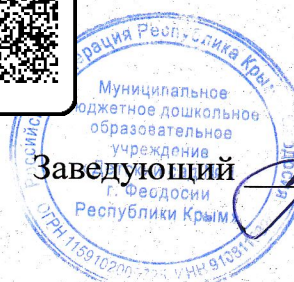


**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ****Сведения о сертификате**

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: 24-08-2026  
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



ое образовательное учреждение  
ии Республики Крым»



Утверждаю

Н.В. Богонос

Акт № 8 от 24.08.2026 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.

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

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:                                    |                |                               |            |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                      |                                     |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-условия для хранения продуктов питания;</li> <li>-наличие продуктов;</li> <li>-наличие сопроводительных документов на продукты.</li> </ul>                                                                                                              | <p>соблюдаются</p> <p>в соответствии с меню</p> <p>имеются сертификаты</p>                                           | <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p>          |  |
| 3 | <p>Кухня:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-хранение инвентаря и оборудования;</li> <li>-наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;</li> <li>-наличие документов (бракер. журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников);</li> <li>-выполнение норм выдачи пищи</li> </ul> | <p>соблюдается</p> <p>имеется</p> <p>документация ведется в соответствии с требованиями</p> <p>соблюдается</p>       | <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> |  |
| 4 | <p>Группа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);</li> <li>-выполнение норм выдачи пищи:</li> </ul> <p>1-е блюдо</p>                                                                 | <p>сан. нормы выполняются</p> <p>соблюдается</p> <p><u>обед:</u><br/>- суп картофельный с бобовыми (горох) - 200</p> | <p>5</p> <p>5</p>                   |  |

|  |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
|  | <p>2-е блюдо</p> <p>напиток</p>                                                       | <p>- чреки из пшеничного хлеба - 24</p> <p>- шиндель рыбный натуральной - 80</p> <p>- пюре картофельное - 123</p> <p>- овощи свежие (картофель)</p> <p>огурцы - 45</p> <p>- хлеб ржаной 29</p> <p>- каша из смеси</p> <p>сусохруктов - 180</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |  |
|  | <p>-качество приготовления пищи.</p> <p>1-е блюдо</p> <p>2-е блюдо</p> <p>напиток</p> | <p>суп картофельный с бобовыми (горох) -</p> <p>отлично, бульон наваристый, на</p> <p>поверхности острый, вкус. Овощи</p> <p>доведены до готовности, бобовые разва-</p> <p>рившиеся, вкус соответствует блюду.</p> <p>- чреки из пшеничного хлеба - ржаной, пропеченные, светлые, хрустящие.</p> <p>- шиндель рыбный натуральной - отлично, рваный, пропеченный, на разрезе серого цвета, правильной формы.</p> <p>- пюре картофельное - отлично, густое, однородное, без комков, вкус, цвет соответствует.</p> <p>- хлеб ржаной - мягкий, светлый, не крошится.</p> <p>- каша из смеси сусохруктов - сладкий, цвет соответствует.</p> |          |  |
|  | <p>-сервировка стола</p>                                                              | <p>соответствует</p> <p>возрасту и</p> <p>требованиям</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>5</p> |  |

## 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:

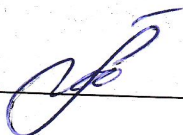
В ходе проверки было установлено:

- 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.

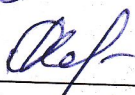
В ходе проверки нарушений не выявлено.

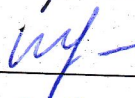
Предложения комиссии:

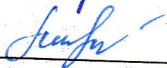
Председатель комиссии:

 Богонос Н. В.

Члены комиссии:

 Козачук О.А

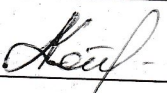
 Шудрикова К.Д.

 Дорофеева Л.А.

Ознакомлены с актом:

 Федорова И.Н.

 Даниленко О.В.

 Казак Л.А.