

**Акт проверки организации питания обучающихся в
МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша»**

«30» 09 20 24

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

Зарянова С.И., Лебедекина С.С., Кошарева О.А., Мехован И.И., Хусамова

проведена проверка организации питания по адресам:

Таркован 2, Центральная 3,
Фигурная стов + А.

Основание проведения проверки

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками пищеблока;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением питьевого режима.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся детей заявленному меню	соотв.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда «Меню»	имеет		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	соотв.		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения графика выдачи пищи	соотв.		
4	Санитарное состояние пищеблока и групп:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соотв.		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеет		
4.3	Соблюдение личной гигиены, соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока, младших воспитателей.	соотв.		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соотв.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соотв.		

5	Организация приема пищи:	
5.1	Наличие одноразовых перчаток	имеется.
5.2	Организация питьевого режима (график)	имеется
6	Организация питания детей на группах:	
6.1	Соответствие объема порций нормам	соотв.
6.2	Организация питания детей, воспитание культурно – гигиенических навыков детей на группе (сервировка, этикет, прием пищи детьми до полного насыщения)	соотв.

ВЫВОДЫ: Питание детей организовано в соответствии с СанПиН перспективным меню. Питание сбалансированное. График питьевого режима соблюдается.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: замечаний не выявлено.

Члены комиссии:
(Ф.И.О., подпись)

Зырянова Светлана Ивановна _____
 Лебедкина Светлана Савельевна _____
 Конарева Ольга Анатольевна _____
 Ляховец Ирина Ивановна _____
 Ибрагимова Чулпан Фанисовна _____
 Хусаинова Лилия Рависовна _____
 Романова Ирина Николаевна _____
 Трубицина Евгения Владимировна _____
 Мухаметова Лилия Саитгалиевна _____

заместитель заведующего
 старший воспитатель
 шеф-повар
 родитель группа № 5
 родитель группа № 19
 родитель группа № 10
 воспитатель группа №20
 воспитатель группа № 27
 воспитатель группа № 4

Оценочный лист

Дата проведения проверки: _____ Инициативная группа, проводившая проверку: _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму ДОУ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	