

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

«30» 09 2024 г.

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

Зинина С.И., Лобкина С.С., Косарева О.В., Курцова Д.С.,
Черкова И.В., Журавлева О.В., Романова А.Н., Корсакова С.С.

проведена проверка организации питания по адресам:

ул. Баровича 2, д. 10, ул. Журавлева 3, ул. Журавлева 7а

Основание проведения проверки командировка от директора

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:

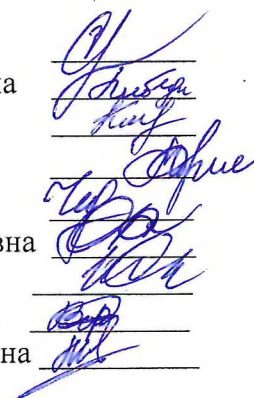
№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся детей заявленному меню	соответ.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда «Меню»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

5	Организация приема пищи:		
5.1	Наличие одноразовых перчаток	в наличии	
5.2	Организация питьевого режима (график)	соотв.	
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: Техническое приготовление блюд
индивидуального назначения соблюдено, меню
составлено сбалансированно, персональный
трапез в виде блюд в индивидуальном объеме
сд, и также организовано совместно при
саппл. , норма индивидуального потребления на ребенка
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ: заключений нет.

Члены комиссии:
 (Ф.И.О., подпись)

Зырянова Светлана Ивановна
 Лебедкина Светлана Савельевна
 Конарева Ольга Анатольевна
 Мурадова Динара Сабриевна
 Чиркова Ирина Андреевна
 Путенихина Ольга Владимировна
 Романова Ирина Николаевна
 Воропаева Светлана Сергеевна
 Мухаметова Лилия Саитгалиевна



заместитель заведующего
 старший воспитатель
 шеф-повар
 родитель группа № 24
 родитель группа № 11
 родитель группа № 19
 воспитатель группа №20
 воспитатель группа № 26
 воспитатель группа № 4

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 30.01.2024 Инициативная группа, проводившая проверку:

Зримова С.И. Лавренко С.С. ЧА Романова О.А. Трушанина

	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)? ✓ Акцент на	
	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	