

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 69»
305026, Российская Федерация, Курская область, город Курск,
улица Менделеева, дом №6-а. Телефон: (4712)24-00-70
e-mail: mdou69kursk@yandex.ru

Акт

проведения общественной комиссией контроля за организацией и
качеством питания в МБДОУ №69 от «31» января 2025г.

В присутствии: заведующий Кривдина Л.И., старший воспитатель Мельникова Е.В., старшая медсестра Свистунова А.Н., воспитатель группы № 6 Шеставина В.А., старший повар Грицаева О.В., родитель Гунько Л.Н. проведена проверка организации и качества питания в МБДОУ №69.

Вопросы для проверки:

1. Выполнение десятидневного меню (десятидневное меню, журнал готовой продукции).
2. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов (товарные накладные, сертификаты, журнал поступающих продуктов).
3. Проверка качества отпускаемой продукции (технологические карты блюд, суточные пробы, дегустация).
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд (контрольное взвешивание).
5. Хранение инвентаря и оборудования на пищеблоке, наличие маркировки.
6. Проверка организации питания детей в группах (мытьё посуды, хранение, маркировка, выполнение норм раздачи блюд, сервировка стола).

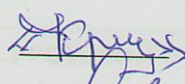
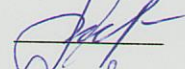
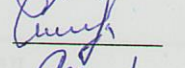
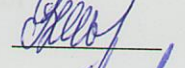
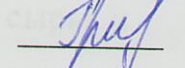
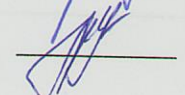
№	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка (по 5 бальной системе)	Примечание
1	Десятидневное меню	+	5	
2	Бракеражный журнал готовой продукции	+	5	
3	Бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	+	5	

4	Товарные накладные, сертификаты	+	5	
5	Суточные пробы	+	5	
6	Хранение инвентаря и оборудования, наличие маркировки	+	5	
7	Дегустация	+	5	
8	Технологические карты блюд	+	5	
9	Контрольное взвешивание	+	5	
10	Организация питания в группе – выполнение сан.требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка ёмкостей для получения пищи)	+	5	
11	Выполнение норм раздачи блюд в группе	+	5	
12	Сервировка стола в группе	+	5	

В ходе проверки было установлено:

1. Проверено десятидневное меню, журнал готовой продукции. Выполнение десятидневного меню соблюдается.
2. Проверены товарные накладные, сертификаты, журнал поступающих продуктов. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов и фиксируются в бракеражном журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Проверены технологические карты приготовления блюд. Технология приготовления блюд соблюдается. Пробы хранятся в специальном холодильнике, в отдельной промаркированной таре, в соответствии с правилами САНПИН. Проведена дегустация. При дегустации блюд отмечены высокие вкусовые качества, вкус и запах блюд соответствуют набору продуктов.
4. Было проведено контрольное взвешивание. При взвешивании масса порций составила: Борщ на курином бульоне со сметаной 170гр., биточки куриные 85гр., макаронные изделия отварные 145гр., соус томатный 20гр., хлеб 30гр., компот из смеси сухофруктов с витамином С 180гр. Что соответствует выходу блюд, указанных в меню.
5. Проверено оборудование и инвентарь на пищеблоке. Хранение, наличие и маркировка соответствуют нормам САНПИН. Выдача пищи осуществляется в определённом месте поварами в спец. одежде.
6. Присутствие во время обеда в группе № 2 . Пищу получают младшие воспитатели в спец. одежде, в промаркированной таре для определённых видов блюд. В группах накрываются детские столы в соответствии с нормами организации питания с учётом возрастных особенностей детей. Воспитатели в белых халатах контролируют приём пищи. Раздача блюд соответствует нормам в меню. Мытьё посуды осуществляется в моечной. В специальных ваннах, с моющими средствами, разрешёнными для использования в дошкольных организациях. Хранение посуды в специально отведённом месте.

Члены комиссии:

	Л.И. Кривдина
	Е.В. Мельникова
	А.Н. Свистунова
	В.А. Шеставина
	О.В. Грицаева
	Л.Н. Гунько