

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Когалыма «Колокольчик»  
(МАДОУ «Колокольчик»)**

от 23.10.2024г.

№1

**АКТ  
по результатам общественного контроля  
организации и качества питания воспитанников (ул. Северная, д.6)**

**Основание:** приказ от 26.07.2024г. №206 «Об утверждении комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников МАДОУ «Колокольчик» на 2024-2025 учебный год.

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии: Крайнова А.С., заместитель заведующего

Члены комиссии:

Мамедова М.Н., представитель родительской общественности;

Лопатина А.А., представитель родительской общественности;

Розинкина Е.А., представитель родительской общественности;

**Цель проверки:**

1. Контроль соответствия утвержденного меню.
2. Санитарное состояние помещения для приема пищи (мебель, столовая посуда, наличие салфеток и т.п.).
3. Наличие и состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
4. Бракераж готовой продукции.

**Время:** 11.00 – 12.00

**В ходе проверки выявлено:**

1. Осеннее меню разработано на период – 10 дней. Утверждено приказом руководителя от 27.08.2024 №233. Меню разработано на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1 года до 7 лет.

Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

По результатам анализа в меню не выявлено использования пищевой продукции не допустимой при организации питания детей. В состав блюд в меню входит весь перечень пищевой продукции входящей в среднесуточный набор пищевой продукции для детей до 7 лет согласно приложению №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций для детей и суммарные объемы блюд по приемам пищи также соответствуют возрастным категориям с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет в соответствии с приложением №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню также учтены суточная потребность детей в белках, жирах и углеводах в соответствии с возрастной категорией и требованиями приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество приемов пищи в меню соответствует режиму функционирования учреждения (11-12 часов) – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (приложение №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно приложению №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кладовщиком ведется ведомость контроля за рационом питания детей.

Меню на 23.10.2024г. соответствует утвержденному цикличному меню на осенний период.


2. Санитарное состояние помещения для приема пищи (мебель, столовая посуда, наличие салфеток и т.п.) удовлетворительное (группы №1, 4, 8, 10, 13, 14, 16). В буфетных имеется вся необходимая столовая посуда для получения готовой продукции из пищеблока. При осмотре столовой посуды дефектов не обнаружено. На момент контрольного мероприятия столы в группах сервированы в соответствии с требованиями - у каждого ребенка имеется индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. На столах имеются бумажные салфетки в салфетницах, хлеб подается детям на отдельном блюде. Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдаются графики проветривания; рационально размещена столовая мебель, соблюдается график режима питания, объем порций при раздаче детям.




3. У работников пищеблока, помощников воспитателей имеется необходимая спецодежда. Специальная одежда работников пищеблока и помощников воспитателей в удовлетворительном состоянии, хранится в специально отведенном помещении в индивидуальных шкафах отдельно от личных вещей. Во время раздачи и приема пищи работники используют головные уборы и одноразовые перчатки.


4. На момент контрольного мероприятия проведен бракераж готовой продукции на обед. Обед состоял: салат витаминный, суп-лапша домашняя, плов из говядины, хлеб «Северный». Внешний вид характерный для данных блюд. Цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Соответственно, соблюдена технология приготовления блюд согласно технологическим картам. В холодильнике суточных проб имеются в наличии пробы на каждое из приготовленных блюд. Требования к отбору и хранению суточных проб соблюдаются.

#### Выводы:

1. Утвержденное цикличное меню соответствует установленным нормам и требованиям.
2. Санитарное состояние помещений для приема пищи (мебель, столовая посуда, наличие салфеток и т.п.) удовлетворительное. Соответствует установленным нормам и требованиям.
3. У работников пищеблока и помощников воспитателя имеется в наличии специальная одежда. Состояние одежды работников, осуществляющих раздачу готовых блюд в удовлетворительном состоянии.
4. По результатам бракеража готовой продукции замечаний не выявлено.
5. Сотрудникам ответственным за организацию питания продолжать неукоснительно соблюдать требования санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в детском саду (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Председатель Комиссии:  \_\_\_\_\_ А.С. Крайнова

Члены Комиссии:  \_\_\_\_\_ М.Н. Мамедова  
 \_\_\_\_\_ А.А. Лопатина  
 \_\_\_\_\_ Е.А. Розинкина

С актом ознакомлен:  
Заведующий  \_\_\_\_\_ С.А. Радкина