

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

от 21.11.2024г.

№2

**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;

**Цель проверки:**

1. Контроль организации питания детей в группах (сервировка стола в соответствии с меню, привитие детям гигиенических навыков, эстетика питания и др.).
2. Контроль соблюдения правил хранения и сроков реализации продуктов в соответствии с документами.
3. Бракераж готовой продукции.

**Время:** 10.30 – 11.30

**В ходе проверки выявлено:**

1. В средних группах №7 (воспитатель Ильясова А.М.), №11 (воспитатель Ахтямова А.А.) членами комиссии организован просмотр обеда. Дети садятся за стол по мере окончания гигиенических процедур за накрытые и сервированные столы. Столы в группах сервированы в соответствии с требованиями - у каждого ребенка имеется индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. В группах на столах имеются бумажные салфетки в салфетницах, хлеб подается детям на отдельном блюде. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликаются на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняют детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и помощника воспитателя (иногда только по напоминанию). Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола, не дожидаясь других, они спокойно переходят к следующему режимному моменту. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: дети в специальной форме помогают помощнику воспитателя накрывать на стол. В каждой группе имеется тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит. Питание детей осуществляется согласно режиму дня и графика выдачи блюд из пищеблока в группы. Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдаются графики проветривания; рационально размещена столовая мебель, соблюдается график режима питания, объем порций при раздаче детям.

2. Для хранения пищевой продукции в пищеблоке имеются необходимые складские помещения, холодильное и морозильное оборудование: морозильная камера для мяса и рыбы, холодильная камера и холодильник для молочной продукции, для хранения овощей и фруктов, холодильник для яиц, холодильник для чистых овощей и фруктов, для птицы, склад для сыпучих продуктов и бакалеи, холодильник для хранения суточных проб. В морозильном, холодильном оборудовании имеются контрольные термометры. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется журнал, в котором ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях. Проведен осмотр морозильной камеры для мяса и рыбы, холодильной камеры с молочной продукцией. На момент проведения контрольного мероприятия продуктов с истекшим сроком годности не выявлено.

3. На момент контрольного мероприятия проведен бракераж готовой продукции на обед. Обед состоял: борщ красный с фасолью, макаронные изделия, отварные, биточки из птицы припущенные, кисель из свежемороженой ягод, хлеб когальмский. 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:**

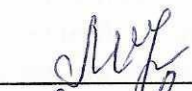
1. Организация питания детей в группах осуществляется согласно утвержденному режиму дня, меню и графику выдачи готовой продукции из пищеблока в группы. Питание осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Созданы оптимальные условия для хранения пищевой продукции. Имеются складские помещения, холодильное и морозильное оборудование для всех видов продукции, поступающей в пищеблок.

3. По результатам бракеража готовой продукции замечаний не выявлено.

4. 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

С актом ознакомлен:  
Заведующий  С.А. Радкина