

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Когалыма «Колокольчик»**

Дата 23.10.2024 г

№ 2

АКТ
проверки

Основание: приказ МАДОУ «Колокольчик» от 21.07.2024 г. № 206 «Об утверждении комиссии общественного (родительского) контроля организации и качества питания воспитанников МАДОУ «Колокольчик» на 2024-2025 учебный год.

Комиссия в составе:

Бойко С.П. - заместитель заведующего;

Савицкая Ю.О. - представитель родительской общественности группы №17;

Бурлакова Н.П. - представитель родительской общественности группы №22;

Нигматуллина Р.Ш.- представитель родительской общественности группы №15;

Нурисламова А.Р.- представитель родительской общественности группы №16.

Цель проверки: контроль соответствия утвержденного меню; санитарное состояние помещения для приема пищи (мебель, столовая посуда, наличие салфеток и т.д.); наличие и состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; бракераж готовой продукции.

Время проведения: 23.10.2024, по адресу ул. Молодежная д.26/1, время 10.00

В ходе проверки выявлено:

Помощники воспитателя и воспитатели знают и соблюдают нормы раздачи пищи в соответствии с возрастом детей и СанПиН. В каждой группе имеется список «Рассадка детей за столами», столы и стулья в групповых промаркированы с учетом роста детей и в соответствии с СанПиН. Перед тем, как идти на кухню за блюдами, помощник воспитателя протирает столы горячей водой с мылом специальной ветошью, моет руки, переодевает халат, надевает специальный головной убор. Перед приемом пищи дети моют руки с мылом, насухо вытирают руки полотенцем. Дети садятся за стол поточным методом. Посуда и столовые приборы для приема пищи соответствуют возрасту.

Воспитатели и помощники воспитателя создают все необходимые условия для воспитания этикета: позитивный настрой (обращение по именам, похвала).

Во всех группах учат детей правилам этикета (правильно сидеть во время еды, аккуратно есть, тщательно, бесшумно пережевывать пищу, уметь пользоваться столовыми приборами, салфеткой).

Меню - обеда соответствует - меню-раскладке: салат витаминный; суп лапша домашняя; плов из говядины; компот из кураги; хлеб северный.

Выдача готовой продукции осуществляется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций. Масса одной порции I блюда на момент проверки составила 150 для ясельной группы и 180 грамм для дошкольных групп, что соответствует норме выдачи готовой продукции. Плов из говядины соответствует описанию технологической карты. Масса одной порции блюда на момент проверки

соответствует норме для ясельной группы и дошкольных групп. Выдача готовой продукции осуществляется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций. Компот из кураги соответствовал норме выдачи готовой продукции ясли 150 грамм, сад 180 грамм.

В ДОУ ежедневно ведется Журнал бракеража готовой продукции с отметкой о качестве готовой продукции. Комиссией было проведен бракераж готовой продукции. Результаты контроля зарегистрированы в бракеражном журнале.

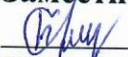
Блюда были приготовленные в соответствии с технологическими картами, вкусовые качества отличные.

Выводы: на пищеблоке МАДОУ «Колокольчик» соблюдается норма выдачи готовой продукции; блюда, приготовленные в соответствии с технологическими картами; санитарное состояние помещения для приема пищи (мебель, столовая посуда, наличие салфеток и т.д.) соответствует нормам; вкусовые качества пищи соответствуют требованиям технологической карты; нарушений в организации питания не выявлено.

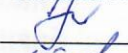
Рекомендации: нет


Акт составлен в двух экземплярах.


Заместитель председатель Комиссии:

 С.П. Бойко, заместитель заведующего;

Члены Комиссии:

 Нигматуллина Р.Ш., представитель родительской общественности группы №15;

 Бурлакова Н.П., представитель родительской общественности группы №22;

 Нурисламова А.Р., представитель родительской общественности группы №16;

С актом ознакомлен

заведующий МАДОУ «Колокольчик»  С.А. Радкина