

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №5 «Танюша» г.Феодосии Республики Крым»

Акт
контроля комиссии по контролю за организацией и качеством питания

от 24 июня 2025

№ 2

Цель проверки: организация питания детей в детском саду

Место проверки: пищеблок детского сада

Комиссия в составе:

Мовчан Н.А., Гущиной Л.Л., Моисеевой А.А., Козацкой Н.Е.(представитель родительской общественности), провела проверку организации питания в детском саду.

В ходе проверки было проанализировано:

1. Работа пищеблока;
2. Проверка выхода готовой продукции;
- 3.Отбор и хранение суточных проб.

1. Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию СанПиН. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, уборка пищеблока выполняется в соответствии с графиком. Помещение пищеблока оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся.

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН.

Заведующий хозяйством следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются: возле каждой единицы технологического оборудования расположены инструкции по применению и технике безопасности. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется документация:

10–дневное меню и ежедневное меню – требование.

График выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.

Должностные инструкции работников пищеблока (с ознакомлением).

Инструкции по ОТ для работы с технологическим оборудованием.

Технологические карты.

В присутствии повара Трубач Сусанны Ризаевны

Комиссия провела контрольное взвешивание блюд и установила:

Наименование блюд	Норма на 1 ребенка по меню	Выход на 1 ребенка по факту
Обед (дети от 3 лет до 7 лет)	х	х
Суп картофельный с фрикадельками	200	200
Печень тушеная в соусе	70	70

Каша вязкая пшеничная	150	150
Огурцы (нарезка)	38	38
Компот из яблок	200	200
Хлеб деревенский	40	40

Вывод: выход порций соответствует выходу по меню-требованию

Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 градусов С. Суточные пробы оформлены в соответствии с СанПин.

Вывод: считать работу пищеблока на удовлетворительном уровне

Подписи членов комиссии:

Мовчан Н.А.
Гущина Л.Л.,
Моисеева А.А.
Козацкой Н.Е.,