

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №18 «ЛУЧИК» ГОРОДА АЛУШТЫ.

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №18 «ЛУЧИК» ГОРОДА АЛУШТЫ

Цель проверки:

- ✓ проверить организацию и санитарные нормы по приготовлению питания на пищеблоке, проанализировать объем закладки продуктов по меню-требованию, сверить остатки;
- ✓ изучение уровня организации питания в группах,
- ✓ определение сбалансированности питания,
- ✓ выявление и устранение недочетов в организации питания в МБДОУ в целом.
- ✓ санитарное состояние помещений пищеблока и кладовых.

Программа проверки:

- ✓ изучить условия работы пищеблока,
- ✓ беседа с работниками пищеблока.
- ✓ организация приготовления пищи на пищеблоке, закладка продуктов и в соответствии с меню-требованием.

Дата проведения контроля: 18.07.2025 год.

Была проведена проверка Советом по питанию:

- ✓ Леушина Людмила Константиновна, воспитатель.
- ✓ Байрамова Евгения Юрьевна, помощник воспитателя.
- ✓ Родители (законные представители) воспитанников:
- ✓ Тулей Яна Николаевна
- ✓ Касян Джеврие Хусановна

1. В ходе проверки питания в МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в группах и пищеблоке имеется в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды. Вся посуда и оборудование промаркированы в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрирован 18.12.2020 №61573) и Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями и дополнениями).

Работники пищеблока знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Картотека блюд, технологические карты имеются.

У всех сотрудников пройден медицинский плановый осмотр. Суточные пробы хранятся правильно.

Питание на основе 10 – дневного утвержденного меню контролирует И.О. заведующего МБДОУ – Чунту А.Г., анализирует готовую пищу бракеражная комиссия в составе:

- ✓ Чунту А.Г.
- ✓ Альчикова А.В.
- ✓ Байдунова Е.К.
- ✓ Баймурзаева Р.И.

Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей.

Выдача готовой продукции с пищеблока осуществляется строго по графику и возрасту детей. Прием пищи осуществляется по режиму. Питание детей организовано в каждой группе.

Пища детям подается умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

На пищеблоке и у заведующего склада имеются необходимые документы (журналы), которые ведутся постоянно.

Закладка продуктов произведена в соответствии с меню – требованиями. Выход готовой продукции соответствует количеству, указанному в меню.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Сроки реализации продуктов выполняются, выполняются натуральные нормы питания. Суточная калорийность отвечает требованиям.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Снабжение МБДОУ продуктами питания осуществляется поставщиками, выигравшими контракты на поставку продуктов питания. Прием товара осуществляется в соответствии с требованиями и наличием сопроводительных документов.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

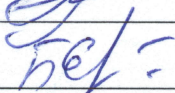
- ✓ Соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблоке;
- ✓ Соблюдаются требования к поставке и хранения продуктов питания.
- ✓ Выход готовых блюд соответствует качеству и нормам питания.

Совет по питанию:

Леушина Людмила Константиновна, воспитатель.

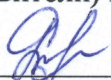


Байрамова Евгения Юрьевна, воспитатель



Родители (законные представители) воспитанников:

Тудей Яна Николаевна



Касян Джеврие Хусановна

