

Республика Бурятия
Управление образования Администрации
муниципального образования
«город Северобайкальск»

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад «Брусничка»
(МАДОУ «Детский сад «Брусничка»)

Буряад Улас
«Северобайкальск хото»
гэһэн нюутагай засагай байгууламжын
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нюутагай засагай хургуулиин урдахи
болбосоролой бэээ дааһан эмхи зургаан
«Брусничка» гэһэн хүүгэдэй сэсэрлиг»
(МАДОУ «Брусничка» гэһэн хүүгэдэй сэсэрлиг»)

Пролетарский пер., д.11, г. Северобайкальск, Республика Бурятия, 671700
тел/факс 8(30130) 2-72-14, URL: <http://brusni4ka-sbk.ru/>, E-mail: dsbrysnichka_severobaykalsk@govrb.ru

Акт
о проведении родительского
контроля
за организацией питания воспитанников
в МАДОУ «Детский сад «Брусничка» от 20.04.2023г

Цель проверки:

- проверка организации и осуществление питания детей в детском саду.

Ход проверки:

Комиссией в составе:

Председатель попечительского совета - Башарова Ольга Валерьевна

Члены попечительского совета:

- Бурмакин Данил Олегович
- Дагбаева Ольга Георгиевна
- Кобелева Галина Сергеевна
- Специалист по питанию - Спицына Татьяна Викторовна

Проверке подлежало:

1. Меню десятидневное, ежедневное с указанием веса, объема блюд;
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 3 Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т. п.;
4. Наличие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
5. Объем пищевых отходов после приема пищи;
6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (производственный контроль)
7. Информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.
8. Складские помещения:
 - организация хранения продуктов питания (заполнение соответствующих журналов)
 - наличие продуктов;
 - наличие сопроводительных документов на продукты.
 - отсутствие продуктов с истекшим сроком годности
9. Пищеблок:
 - наличие технологических карт;
 - хранение инвентаря и оборудования;
 - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
 - наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин (в наличие образцы норм

питания на пищеблоке)

10. Группы:

- выполнение санитарных требований по организации питания детей (мытьё посуды, дезинфекция, хранение, маркировка);
- вкус и качество приготовленной пищи на завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник.
- сервировка.

Заключение

В ходе проверки было установлено, что имеются в наличии:

1. Ежедневное и десятидневное меню, с указанием веса, объема блюд;
2. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню, в наличие журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
3. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи воспитанников и состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствуют требованиям СанПин 2.4.3648-20 и СанПин 2.3/2.4.3590-20;
4. В наличие санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд на пищеблоке и в группах;
5. Пищевые отходы после приема пищи воспитанников, хранятся в отдельном промаркированном ведре с крышкой в небольшом количестве;
6. В наличие Программа производственного контроля и протоколы лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (в протоколах исследований нарушений нет)
7. В приемных комнатах на стендах для родителей в разделе «Растем здоровыми» информирование родителей о здоровом питании, так же в наличие меню на каждый день.
8. Складские помещения:

- В детском саду соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличие стеллажи, поддоны, лари. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад, согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», в который вносит результаты органолептической оценки поступившей продукции, конечный срок реализации, фактический срок реализации продуктов.». Хранения продуктов питания организовано в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 ведется ежедневное заполнение журналов:

- учета относительной влажности производственных помещений;
- учета проведения систематических фитосанитарных обследований;
- учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал обработки ларей для хранения овощей;
- журнал графика дезинфекции помещений.

В наличие продукты питания и соответствующие сопроводительные документы на продукты, продукты с истекшим сроком годности отсутствуют.

9. Пищеблок:

- В наличие технологические карты на блюда, изготавливаемые в детском саду;
- Инвентарь и оборудование хранятся в отдельном помещении, имеют соответствующую маркировку;
- В наличие заполненный бракеражный журнал и журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников;
- Нормы питания выполняются и зависят от возраста детей, поэтому разработаны 2 меню: для детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет и младшего дошкольного возраста от 1,6 до 3-х лет. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим и соответствуют СанПин 2.3/2.4.3590-20.

10. Группы:

Санитарные требования по организации питания детей выполнены в соответствии с СанПин 2.4.3648-20.

Пища, приготовленная для детей на завтрак, второй завтрак, обед и усиленный полдник соответствует внешнему виду, консистенции, цвету, вкусу и запаху, описанные в технологических картах.

Сервировка посуды для детей осуществляется во всех возрастных группах.

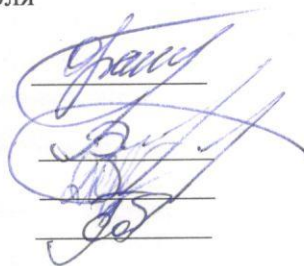
Подписи членов комиссии родительского контроля

Председатель попечительского совета

Башарова Ольга Валерьевна

Члены попечительского совета:

- Бурмакин Данил Олегович
- Дагбаева Ольга Георгиевна
- Кобелева Галина Сергеевна



Специалист по питанию Управления Образования
Спицина Татьяна Викторовна

