

Акт
проверки качества организации питания в МДОУ «Детский сад № 82»
№16 от 17.10.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ульянкина Н.В. -заведующий

Члены комиссии: Григорьева Т.П., Максимова Л.Ю. (бракеражная комиссия), представитель родительской общественности Подгурская И.С. (в рамках плана мероприятий по родительскому контролю) произвели проверку организации питания в ДОО и качества готовых блюд, выданных на группы.

В результате проверки установлено:

<i>Тема проверки</i>	<i>Результаты проверки и меры, принятые по устранению недостатков</i>
Проверка качества готовой продукции	<p>Качество готовой продукции хорошее. Были проверены блюда обеда:</p> <p>- Суп куриный с вермишелью. Внешний вид блюда соответствует наименованию. Средней густоты, с кусочками мяса кури. Бульон прозрачный, светло желтого цвета. Аромат кури. Овощи правильной мелкой нарезки, мягкие. Умеренно соленый. Претензий к качеству первого блюда нет.</p> <p>-Котлета рыбная. Цвет рыбного фарша-белый. Консистенция мягкая, сочная. Вкус и запах характерный для рыбы. Умеренно соленая. Претензий к качеству нет.</p> <p>-Картофель отварной. Цвет картофеля желтый. Консистенция мягкая, рассыпчатая. Умеренно соленый. Сохранная форма. Претензий к качеству блюда нет.</p> <p>-Компот из ягод шиповника . Отвар прозрачный. Умеренно сладкий, выраженный вкус ягод шиповника. Без посторонних примесей. Цвет темно-коричневый. Претензий к качеству нет.</p> <p>-Хлеб свежий, доброкачественный, нарезан порционно на промаркированной доске «хлеб» промаркированным ножом «хлеб», в условиях цеха готовой продукции пищеблока.</p>
Целевое использование продуктов питания и готовой продукции соответствии с предварительным заказом	<p>Количество питающихся на группах в соответствии с табелем посещаемости на данный день (дети ясли -13, сад 77). Выдача готовой продукции в обед на группы проведен в полном объеме в соответствии с заявленным выходом порции в меню и утвержденным режимом питания.</p>
Соблюдение графика питания	Согласно режима питания групп.
Наличие утвержденного меню и графика питания на стенде	В наличии. В удобном для ознакомления месте (у пищеблока, центрального входа в ДОО и на группах).
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Температурный режим соблюден. Норма выдачи в соответствии с меню. Качество блюд соответствует ТТК.
Санитарно- техническое состояние группы при организации питания.	<p>Соответствует требованиям СанПиН. Посуда по количеству питающихся. Без сколов. Состояние удовлетворительное. Санитарная одежда мл. воспитателей в наличии, чистая. Культура обслуживания соответствует образовательной программе.</p>
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы в незначительном количестве -5%.

Выводы комиссии: В дошкольном учреждении созданы условия для организации питания воспитанников. В целом соответствует требованиям СанПиН. Допуск блюд к реализации осуществляется бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Замечаний нет.


Рекомендации: нет.

Председатель:  Ульянкина Н.В.

Члены комиссии

 Григорьева Т.П.

 Максимова Л.Ю.

 Подгурская И.С.

