

Акт
проверки качества организации питания в МДОУ «Детский сад № 82»
№ 2/25 от 21 января 2025 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ульянкина Н.В. -заведующий

Члены комиссии: Григорьева Т.П. (член бракеражной комиссии), представитель родительской общественности
 Затеевой Е.А. группа «Пчелка» (в рамках плана мероприятий по родительскому контролю) произвели проверку организации питания в ДОО и качества готовых блюд, выданных на группы в обед.

В результате проверки установлено:

Тема проверки	Результаты проверки и меры, принятые по устранению недостатков
Проверка качества готовой продукции	Были проверены блюда обеда: <u>1 блюдо: Суп картофельный с зеленым горошком.</u> Внешний вид блюда соответствует наименованию. В супе гармоничное соотношение бульона и овощей. Компоненты не разваренные, распределены равномерно. Цвет бульона – прозрачный, горошка – темн. зеленый. Консистенция бульона – жидкая, горошек не разварен, остальные компоненты (лук, морковь) сохраняют форму нарезки. Вкус, запах приятные, свойственные продуктам в составе. В меру соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Претензий к качеству блюда нет. <u>2 блюдо: Суфле рыбное</u> Форма суфле квадратная Цвет - корочка золотистая, срез светло-серый. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Вкус и запах характерный для рыбы Умеренно соленое. Претензий к качеству блюда нет. <u>Картофельное пюре.</u> Цвет светло- желтый. Консистенция густая, мягкая, однородная, пышная. Умеренно соленое. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла. Претензий к качеству блюда нет. <u>Икра свекольная.</u> Темно бордового цвета, мелкая нарезка, мягкая, сочная. Запах соответствует наименованию продукта. Умеренно соленая. Претензий к качеству блюда нет. 3 блюдо: Напиток из ягод шиповника. Отвар прозрачный, умеренно сладкий, выраженный вкус и запах шиповника. Без посторонних примесей. Цвет темно-коричневый. Качество готовой продукции хорошее. Претензий нет. -Хлеб свежий, доброкачественный, нарезан порционно на промаркированной доске «хлеб» промаркированным ножом «хлеб», в условиях цеха готовой продукции на пищеблоке.
Целевое использование продуктов питания и готовой продукции соответствии с предварительным заказом	Количество питающихся на группах в соответствии с табелем посещаемости на данный день (78человек). Выдача готовой продукции в обед на группы проведен в полном объеме в соответствии с заявленным выходом порции в меню и утвержденным режимом питания.
Соблюдение графика питания	Согласно утвержденного 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.	Соответствует требованиям СанПиН. Посуда по количеству питающихся. Без сколов. Состояние удовлетворительное. Санитарная одежда мл. воспитателей в наличии, чистая. Культура обслуживания соответствует образовательной программе.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы в незначительном количестве (10%).

Выводы комиссии: В ДОО созданы условия для организации питания детей. В целом соответствует требованиям СанПиН. Допуск блюд к реализации осуществляется бракеражной комиссией. Замечаний нет.

Рекомендации: нет. Председатель: Ульянкина Н.В.

Члены комиссии Григорьева Т.П. Затеева Е.А. Затеева Е.А.