

Акт

проверки качества организации питания в МДОУ «Детский сад № 82»

№ 01/25 от 09 января 2025

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Ульяновкина Н.В. -заведующий

Члены комиссии: Григорьева Т.П., Виноградова С.А. (бракеражная комиссия), представитель родительской общественности Подгурской 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:

Тема проверки	Результаты проверки и меры, принятые по устранению недостатков
Исправность технологического оборудования	Технологическое оборудование исправно. Холодильники промаркированы, температура в холодильниках соответствует норме.
Соблюдение норм хранения сырой продукции на пищеблоке и в кладовой	Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются, обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов. Журналы по холодильному оборудованию ведутся. Журнал температурно-влажного режима продуктовой кладовой ведется.
Проверка качества готовой продукции	Организация питания осуществляется поставщиком ООО «Агрофирма –Ярославль» согласно контракта от 06.12.2024 № 01/25. Продукты завезены в полном объеме. Работники кухни на месте. В наличии медкнижки. Качество готовой продукции хорошее. Были проверены блюда обеда: Суп картофельный с яйцом. Цвет светло-серый, прозрачный с яичными хлопьями. На поверхности круги желтого цвета. Овощи однород. нарезки, мягкие, сохр. форму. Средней густоты, умер. соленый. Запах характерный для овощей и отв. яйца. Без постороннего привкуса. Претензий к качеству нет. Внешний вид блюда соответствует наименованию. -Гуляш «Болоньезе» – претензий к качеству нет. Мелкая нарезка (в мясорубку) мяса. Цвет мяса и соуса светло-коричн., Мясо мягкое, сочное, с ароматом пассиров. овощей. в меру соленое. Вкус тушеного мяса. -Макарон отварные – претензий к качеству нет. Мягкие, но упругие., рассыпчатые, в меру соленые. Заправлены маслом. Запах варен. макарон с ароматом сл. масла. -Напиток из сушеных яблок – Отвар прозрачный, светло-желтый, умеренно сладкий, выраженный вкус яблок. Без посторонних примесей. Цвет светло-кремовый. Запах- свежих яблок. Претензий нет. -Хлеб свежий, доброкачественный, нарезан порционно на промаркированной доске «хлеб» промаркированным ножом «хлеб», в условиях цеха готовой продукции.
Целевое использование продуктов питания и готовой продукции соответствии с предварительным заказом	Количество питающихся на группах в соответствии с табелем посещаемости на данный день –97 человек. Выдача готовой продукции в обед на группы проведен в полном объеме в соответствии с заявленным выходом порции в меню и утвержденным режимом питания.
Санитарное состояние пищеблока	Правила санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке соблюдаются. Цеха, посуда, подсобные помещения в порядке. Замечаний нет.
Соблюдение графика питания	Согласно режима питания групп.
Наличие утвержденного меню и графика питания на стенде	В наличии. В удобном для ознакомления месте.
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.

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:  Ульяновкина Н.В. Члены комиссии  Григорьева Т.П.
 Виноградова С.А.  Подгурская И.С.

