

Акт
проверки организации питания обучающихся МБДОУ д/с «Ромашка»

от « 03 » июня 2024 года.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в следующем составе:

Председатель комиссии: Муромова В.А.

Заместитель председателя: _____

Члены комиссии: Черемнова Т.Т.

Касимова Э.С.

проведена проверка организации питания в МБДОУ д/с «Ромашка» по адресу: г. Лянтор, 3 микрорайон, строение № 68

Основание проведения проверки: плановая проверка

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ДОО/ организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	<i>соответствует</i>		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие оформленного стенда по организации питания в возрастных группах	<i>соответствует</i>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	<i>соответствует</i>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответствует</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соответствует</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>соответствует</i>		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися			
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>соответствует</i>		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<i>соответствует</i>		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<i>соответствует</i>		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<i>соответствует</i>		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	<i>соответствует</i>		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<i>соответствует</i>		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение	соответствует		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует		

ВЫВОДЫ: В ходе проведения плановой проверки нарушений нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Председатель комиссии:

[Подпись]
(Подпись)

Дуганская В.А.
(Ф.И.О)

Заместитель председателя:

(Подпись)

(Ф.И.О)

Члены комиссии:

[Подпись]
(Подпись)

Терсина Т.Т.
(Ф.И.О)

[Подпись]
(Подпись)

Касинов С.
(Ф.И.О)

[Подпись]
(Подпись)

Османова А.И.
(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)

(Подпись)

(Ф.И.О)