

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

от « 29 » декабря 2023 года.

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

Председатель комиссии: Лукашова В.А.

Заместитель председателя: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: Ласко М.А.

Лактионова А.И.

Романова Р.И.

проведена проверка организации питания в МБДОУ д/с «Ромашка» по адресу: г. Лянтор, 3 микрорайон, строение № 67

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.	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
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.	<b>Качество готовой продукции:</b>			
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.	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соответствует</i>		
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.	<b>Организация приема пищи:</b>			
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.	<b>Соблюдение графика работы столовой:</b>			

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 проверки нарушений нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: \_\_\_\_\_

Председатель комиссии:

*Лурд*  
(Подпись)

Луанская В.А.  
(Ф.И.О)

Заместитель председателя:

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Члены комиссии:

*Майф*  
(Подпись)

Максимова Ф.И.  
(Ф.И.О)

*Ал*  
(Подпись)

Лоско Г.А.  
(Ф.И.О)

*Савур*  
(Подпись)

Саманов Х.И.  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

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

от « 29 » декабря 2023 года.

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

Председатель комиссии: Муромская В. А.

Заместитель председателя: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: Алексеев М. А.

Лактионова К. И.

Османова К. Ш.

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.	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
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.	<b>Качество готовой продукции:</b>			
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.	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соответствует</i>		
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.	<b>Организация приема пищи:</b>			
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.	<b>Соблюдение графика работы столовой:</b>			

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 проверки нарушений нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: \_\_\_\_\_

Председатель комиссии:

[Подпись]  
(Подпись)

Лукажская В.А.  
(Ф.И.О)

Заместитель председателя:

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Члены комиссии:

[Подпись]  
(Подпись)

Макшинова А.И.  
(Ф.И.О)

[Подпись]  
(Подпись)

Сороко Т.А.  
(Ф.И.О)

[Подпись]  
(Подпись)

Османов К.И.  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)