

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

от « 03 » мая 2024 года.

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

Председатель комиссии: Луанекая Е.А.

Заместитель председателя: _____

Члены комиссии:

Алексеева Т.Ф.
Османова Р.Ш.

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.	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	<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.	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 проверки нарушений нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Председатель комиссии:

[Подпись]

(Подпись)

Лункина В.Н.

(Ф.И.О)

Заместитель председателя:

(Подпись)

(Ф.И.О)

Члены комиссии:

[Подпись]

(Подпись)

Осипова Л.И.

(Ф.И.О)

[Подпись]

(Подпись)

Миро Т.А.

(Ф.И.О)

(Подпись)

(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 « 03 » мая 2024 года.

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

Председатель комиссии: Луцкая В.Ф.

Заместитель председателя: _____

Члены комиссии: Соловьев М.Ф.

Осиенкова К.И.

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	соответствует		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие оформленного стенда по организации питания в возрастных группах	соответствует		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	соответствует		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соответствует		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соответствует		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	соответствует		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		
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 проверки нарушений нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Председатель комиссии: _____
 (Подпись) Лунинская В.А.
 (Ф.И.О)

Заместитель председателя: _____
 (Подпись) (Ф.И.О)

Члены комиссии: _____
 (Подпись) Османов Т.Ш.
 (Ф.И.О)

_____ (Подпись) Лыско Т.А. (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)

_____ (Подпись) (Ф.И.О)