



АКТ
Проведения контроля «Организация питания детей в ДОУ»
МАДОУ г. Нягани «Д/с №8 «Росинка».

18.10.2023 г.

На основании приказа № 240 от 19.09.2023 года комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сухинина Н.В. – и. о. заведующего;

Члены комиссии: Калюжная Л.В. – заместитель заведующего по ОБОУ;

Волкова Н.И. – методист;

Мухаметшина З.Р. – медицинская сестра.

Тараненко О.Н. – председатель общественности, директор автономной некоммерческой организации ЦООН «Родник».

18 октября 2023 года комиссия произвела проверку питания детей на обед в группах №2-10 Отмечается: в группах № 2 «Карапузы» и № 3 «Подсолнушки» столы сервированы в соответствии возрасту детей, 1-е, 2-е, 3-е блюдо разложено по норме и стандарту. Прием пищи соответствует режиму дня. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику. При организации культурно-гигиенических процедур с детьми, воспитатели используют самоконтроль, взаимоконтроль, проблемные ситуации, оказывают помощь детям младшего дошкольного возраста. Во время приема пищи создается спокойная обстановка, применяется художественное слово.

18.10.2023 года в 11.30. комиссия произвела проверку на пищеблоке закладки продуктов питания на ужин. Блюда приготовлены согласно технологическим картам приготовления блюда. Качество приготовленных блюд высокое, приготовлено вкусно.

Ужин: Кукуруза, консервированная порционно (30), вареники ленивые №354 (150), чай с сахаром (200), хлеб пшеничный (20).

Перед раздачей в присутствии комиссии произведен отбор проб каждого приготовленного блюда. Отдельно в прокипяченные банки с плотными крышками, прокипяченной ложкой по 1-й порции каждого блюда. Банки маркированы с указанием времени приема пищи и даты отбора. Банки убраны для хранения в специально отведенный холодильник на 2-е суток.

Также комиссия проверила качество поступивших продуктов – замечания у комиссии отсутствуют. На пищеблоке проверено хранение сырых овощей и фруктов: капусты, моркови, свеклы, лука, а также фруктов, как хранятся продукты в холодильниках, морозилках.

Выводы комиссии: Хранение продуктов и их качество соответствует требований СанПиН Закладка продуктов производится в соответствии с технологической картой, обработку сырых и варенных продуктов проводят на разных столах, при использовании соответствующих разделочных промаркированных досок и ножей.

Продолжать воспитателям прививать культурно-гигиенические навыки, активно применять художественное слово, проводить разъяснительные беседы о пользе приготовленных блюд.

И.о. заведующий

Н.В. Сухинина

Л.В. Калюжная

Н.В. Сухинина

Н.И. Волкова

З.Р. Мухаметшина

О.Н. Тараненко