



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

29.07.2024 г.

На основании приказа № 192 от 23.07.2024 года комиссия в составе:

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

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

Хлебунова А.Ф. – методист;

Шихалиева З.Р. – медицинская сестра.

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

29 июля 2024 года комиссия произвела проверку питания детей на обед в группах №3,4,6,7.

Отмечается: в группе № 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.

29.07.2024 года в 10.00. комиссия произвела проверку на пищеблоке закладки продуктов питания на ужин. Блюда приготовлены согласно технологическим картам приготовления блюда. Качество приготовленных блюд высокое, приготовлено вкусно.

Ужин: биточки особые №474 (50), рис с овощами № 450 (130), напиток из шиповника (180), хлеб пшеничный (20), яблоко (50).

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, зелени, как хранятся продукты в холодильниках, морозилках.

Выводы комиссии: Хранение продуктов и их качество соответствует требованиям 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. заведующего

Н.В. Сухина

Л.В. Калюжная
А.Ф. Хлебунова
З.Р. Шихалиева
О.Н. Тараненко