

Акт контроля
комиссии по общественному контролю организации питания в МБДОУ
«Детский сад № 59»
от «24» декабря 2024г.

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в детском саду

Место проведения: МБДОУ «Детский сад № 59»

Комиссия в составе Тришорик И.В., Трешнякова Ю.Н.,
Тергакоев К.В., Троченко О.И.

Было проверено:

- 1 Меню двухнедельное, ежедневное.
- 2 Накопительная ведомость
- 3 Качество поступающей в МБДОУ продукции;
4. Наличие контрольного блюда на кухне
- 5 Соблюдение условий хранения продуктов питания;
- 6 Организацией работы сотрудников групп № 1,6 по приему пищи детьми

Заключение

В ходе проверки установлено:

- имеется /не имеется меню /двухнедельное, ежедневное,
- имеется /не имеется накопительная ведомость
- нормы выдачи пищи соблюдены/не соблюдены
- имеется / не имеется на кухне контрольное блюдо
- соблюдены /не соблюдены условий хранения продуктов питания;
- выдача пищи и получение пищи повар и мл воспитатель осуществляли в специальной одежде, фартуках и халатах/без спец одежды; в маркированную/не маркированную посуду; в соответствие/не в соответствие с санитарными требованиями.

В ходе проверки нарушения выявлены/не выявлены

Предложения комиссии: _____

И.В. Тришорик
Ю.Н. Трешнякова
К.В. Тергакоев
О.И. Троченко

Акт контроля
комиссии по общественному контролю организации питания в МБДОУ
«Детский сад № 59»
от «24» декабря 2024г.

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в детском саду

Место проведения: МБДОУ «Детский сад № 59»

Комиссия в составе Тришарок Н.В., Трейшякова И.И.,
Торжакова К.В., Треколенико В.А.

Было проверено:

1. Качеством поступающей в МБДОУ продукции;
2. Соответствием условий транспортировки продукции санитарным нормам;
3. Ведением работниками, связанными с организацией питания воспитанников, необходимой документации, в том числе на поступающую в МБДОУ продукцию;
4. Соблюдением санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализации продуктов;
5. посещение группы № 1, 26
 - выполнение норм выдачи пищи **на завтрак**
 - организация приема пищи: мытье рук; сервировка стола, наличие отходов.
 - качество приготовления пищи (2 блюдо, напиток)

В ходе проверки было установлено:

- Соответствует/ не соответствует качество поступающей в МБДОУ продукции;
- Соответствуют/не соответствуют условия транспортировки продукции санитарным нормам;
- имеется /не имеется бракеражный журнал
- Соблюдаются/не соблюдаются санитарные нормы и правила по срокам хранения продуктов питания

При посещении группы № 1, 26

- выполняются/ не выполняются нормы выдачи пищи на завтрак
- организовано/не организовано прием пищи:
- организовано/не организовано мытье рук перед приемом пищи ;
- сервировка стола соблюдена/не соблюдена
- имеется/ не имеется наличие отходов.
- качество приготовления пищи соответствует /не соответствует санитарным нормам.

В ходе проверки нарушения выявлены/не выявлены

Предложения комиссии:






