

Акт контроля
комиссии по общественному контролю организации питания в МБДОУ
«Детский сад № 59»
от «23» мая 2025г.

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в детском саду

Место проведения: МБДОУ «Детский сад № 59»

Комиссия в составе Тригоренко И.В., Горлаковой К.В.
Пурешенковой Ю.И., Прокормова Р.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 № 3, 4 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 соответствии/не в соответствии с санитарными требованиями.

В ходе проверки нарушения выявлены/не выявлены

Предложения комиссии:

2

И.В. Тригоренко
К.В. Горлакова
Ю.И. Пурешенкова
Р.И. Прокормов

Акт контроля
комиссии по общественному контролю организации питания в МБДОУ
«Детский сад № 59»
от «13» мая 2025г.

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в детском саду

Место проведения: МБДОУ «Детский сад № 59»

Комиссия в составе Тришкова И.В., Юркова К.В.

Аверинкова И.И., Прокшина С.С.

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 № 3, 4
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак
 - организация приема пищи: мытье рук, сервировка стола, наличие отходов.
 - качество приготовления пищи (2 блюда, 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 № 3, 4

- 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:

2

Инж. Григорьев И.Р.
Торчакова К.В.
Бригадир Власова И.И.
Инж. Дроздов О.И.