

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Уэлькаль»
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

Акт

проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» от 03.03.2025 г. № 01-05/78-од «Об изменении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»». Общественная комиссия в составе: председатель комиссии – Тюлюпа Ю.Н., член комиссии - Тынакергина С.С., представители родительской общественности – Ателькун В.В., составила настоящий акт о том, что 07.04.2025 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2024-2025 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 28.02.2025 № 01-05/73-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража готовой продукции» - ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции» - ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима» - ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания» - ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях» - ежедневно;
- «График смены кипяченой воды» - ежедневно.

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (сок, окорочка, компоты) имеют сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения продуктов.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 07.04.2025 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суп молочный с крупой пшено 100 гр., чай с сахаром 100гр.). Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от 3 до 7 лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке,

заявленной в меню (суп молочный с крупой пшено 180 гр., чай с сахаром 180 гр., хлеб 30 гр., масло 10 гр.).

07.04.2025 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 - 5 человек, от 3 до 7 – 6 человек. Количество посадочных мест – 60. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёные нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,300 л.

Проведена проверка складского помещения в целях контроля срока годности продуктов питания для воспитанников дошкольной группы в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль».

В ходе проверки установлено следующее.

С поставщиками продуктов заключены договоры. Продукты питания поступают на склад с документами, подтверждающими их качество и безопасность. Поступающие продукты проверяет кладовщик. Организован и осуществляется бракераж сырой продукции, о чем делается запись в специальном журнале, также ведется журнал контроля влажности и температуры в складском помещении. В холодильниках имеются термометры для контроля температурного режима хранения продуктов. На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признакам порчи. Сроки хранения соблюдаются.

Выводы:

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.

- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;

- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

- у воспитанников дошкольной разновозрастной группы, соблюдаются культурно – гигиенические навыки.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Воспитателям группы проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании.

Председатель комиссии:  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии: _____ Тынакергина С.С.

Представитель родительской общественности:

 Ателькун В.В.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Уэлькаль»
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

Акт

**проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за
организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» от 03.03.2025 г. № 01-05/78-од «Об изменении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»». Общественная комиссия в составе: председатель комиссии – Тюлюпа Ю.Н., член комиссии - Тынакергина С.С., представители родительской общественности – Ателькун В.В., составила настоящий акт о том, что 23.04.2025 г. с 12.00 по 13.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2024-2025 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 28.02.2025 № 01-05/79-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (молоко сухое, молоко свежее, крупы (рис, пшено, гречка)) имеют сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 23.04.2025 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суп молочный «Дружба» 100 гр., чай с сахаром 100гр., суп картофельный с клецками 100 гр., каша гречневая 100 гр., мясо тушеное 100 гр., салат из зеленого горошка 100 гр., напиток плодово-ягодный 100 гр.) Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для

детей от 1 до 3. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (суп молочный «Дружба» 150 гр., каша гречневая 110 гр., мясо тушеное 60 гр., салат из зеленого горошка 30 гр., напиток плодово-ягодный 150 гр. хлеб 40 гр.).

23.04.2025 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 - 3 человека, с 3 до 7 – 7 человек. Количество посадочных мест – 60. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

23.04.2025 года в разновозрастной дошкольной группе воспитатель сделал доклад на тему: «Путешествие в мир правильного питания».

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,350 л.

Проведена проверка складского помещения в целях контроля срока годности продуктов питания для воспитанников дошкольной группы в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль». В ходе проверки установлено следующее.

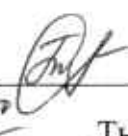
С поставщиками продуктов заключены договоры. Продукты питания поступают на склад с документами, подтверждающими их качество и безопасность. Поступающие продукты проверяет кладовщик. Организован и осуществляется бракераж сырой продукции, о чем делается запись в специальном журнале, также ведется журнал контроля влажности и температуры в складском помещении. В холодильниках имеются термометры для контроля температурного режима хранения продуктов. На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признакам порчи. Сроки хранения соблюдаются.

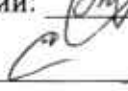
Выводы:

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.
- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.
- воспитатели контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки с мылом.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Воспитателям группы проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании.

Председатель комиссии:  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии:  Тынакергина С.С.

Представитель родительской общественности:

 Ателькун В.В.