

**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.

Общественная комиссия в составе Астраханцева В.А., Утыхпа В.В., Тынакергина С.С., представители родительской общественности составила настоящий акт о том, что 10.03.2023 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2022-2023 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 10.08.2022 №01-05/114-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, крупы, масло, соки) имеются 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 10.03.2023 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная пшеничная 100 гр., какао с молоком сгущенным 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 (каша молочная пшеничная 100 гр., какао с молоком сгущенным 100гр., хлеб 30 гр., масло 10 гр.).

10.03.2023 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 один человек, от 2 до 7 семь человек. Количество посадочных мест – 47. 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.

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,1 л.

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.

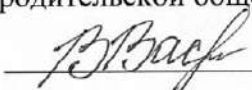
Рекомендации:

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:  Астраханцева В.А.

Члены комиссии:  Тынакергина С.С.

Представитель родительской общественности:

 Утыкпа 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.

Общественная комиссия в составе Астраханцева В.А, Утыхпа В.В., Тынакергина С.С., представители родительской общественности составила настоящий акт о том, что 27.03.2023 г. с 12.00 по 13.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2022-2023 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 10.08.2022 №01-05/114-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 (морковь, картошка, лук, молоко) имеются 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 27.03.2023 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суп молочный с крупой пшено 100 гр., чай с сахаром 100гр., суп с гречкой 100 гр., рис отварной 100 гр., котлета мясная 100 гр., салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком 100 гр., компот из сухофруктов 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 с

гречкой 150гр., рис отварной 110гр., котлета мясная 60гр. компот из сухофруктов 150гр. хлеб 40гр.).

27.03.2023 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 один человек, с 3 до 6 шесть человек. Количество посадочных мест – 47. 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.

27.03.2023 года в разновозрастной дошкольной группе воспитатель сделал краткосрочный проект на тему: «Путешествие в мир правильного питания».

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,150 л.

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.

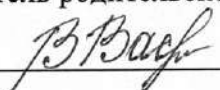
Рекомендации:

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:  Астраханцева В.А

Члены комиссии:  Гынакергина С.С

Представитель родительской общественности:

 Утыкпа В.В.