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 01.09.2026 г. № 01-05/194/1-од «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль». Общественная комиссия в составе: председатель комиссии – Тюлюпа Ю.Н., члены комиссии - Тынакергина С.С., Гаврилова Л.Н., составила настоящий акт о том, что 04.09.2026 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 2026-2027 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 02.06.2026 № 01-05/162/1-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 (помидоры конервированные, чай, какао) 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 04.09.2026 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная пшеничная 100 гр., какао со сгущенным молоком 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 180 гр., какао со сгущенным молоком 180 гр., хлеб 30 гр., масло 10 гр.).

04.09.2026 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 - 0 человек, от 3 до 7 – 4 человека. 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.

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,100 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.

_____ Гаврилова Л.Н.

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 01.09.2026 г. № 01-05/194/1-од «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль». Общественная комиссия в составе: председатель комиссии – Тюлюпа Ю.Н., члены комиссии - Тынакергина С.С., Гаврилова Л.Н., составила настоящий акт о том, что 24.09.2026 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 2026-2027 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 02.06.2026 № 01-05/162/1-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 (картофель, морковь, свекла, макароны) 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 24.09.2026 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суп молочный с рисовой крупой 100 гр., чай с сахаром 100гр., суп гороховый с картофелем 100 гр., огурец консервированный 100 гр., макароны отварные с маслом 100 гр., котлета мясная рубленная паровая 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 гороховый с картофелем 150 гр., макароны отварные с маслом 110 гр., огурец консервированный 40 гр., котлета мясная рубленная паровая 60 гр., огурец консервированный 40 гр., компот из сухофруктов 150 гр. хлеб 40 гр.).

24.09.2026 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 - 0 человек, с 3 до 7 – 3 человека. 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.

24.09.2026 года в разновозрастной дошкольной группе воспитатель провел презентацию на тему: «Здоровое питание».

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,100 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.

_____ Гаврилова Л.Н.