

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 180 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»  
(МОУ ДЕТСКИЙ САД № 180)**

**АКТ ПРОВЕРКИ**

Комиссия административно-общественного контроля организации и качества питания в составе

*Чонисевой Р.Н. - председателем комиссии,  
Христовой А.Т., Козловой Е.В., Соколовой И.В.  
и заместителем Зверева С.А.*

«*25*» *01* 2025 года провела **Контроль готовых блюд**  
(основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20)

№ п/п	Вопрос	Выполнено «да»/«нет»
1	Работник пищеблока производит выдачу готовых блюд в специализированной форме, перчатках, маске	<i>да</i>
2	Работник пищеблока, ответственный за перевоз готовой продукции, одет в специализированную форму	<i>да</i>
3	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<i>да</i>
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	<i>да</i>
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	<i>да</i>
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С	<i>да</i>
7	Готовые блюда реализуются в соответствии с графиком выдачи	<i>да</i>
8	Фактический объем порций соответствует выходу блюд по меню	<i>да</i>
9	Готовая продукция герметически упакована в отдельную тару (при перевозе на Тбилисскую 63)	<i>да</i>
10	Кипяченая вода заменяется соответственно утвержденному графику	<i>да</i>

ВЫВОД

*Организация питания в детском саду соответствует утвержденному графику выдачи готовых блюд. Работники пищеблока соблюдают требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте. При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы. Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Готовые блюда реализуются в соответствии с графиком выдачи. Фактический объем порций соответствует выходу блюд по меню. Готовая продукция герметически упакована в отдельную тару. Кипяченая вода заменяется соответственно утвержденному графику.*

*Зверев С.А. Козлова Е.В. Чонисева Р.Н. Христова А.Т. Соколова И.В.*

*Организатор: И. Романовская Е.С.*



## Протокол № 1

Заседания административно-общественной комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

Дата проведения «29» января 2025г  
Присутствовали: члены АОК в  
количестве 5 человек, заведующий  
МОУ, представитель Совета МОУ

### Повестка дня:

1. Требования СанПиН при организации питания на пищеблоке
2. Контроль качества используемых продуктов.
3. Контроль закладки продуктов
4. Контроль за рационом и режимом питания.

По первому вопросу заслушали председателя комиссии Чопсиеву Р.Н. Она отметила, что общее состояние пищеблока удовлетворительное, технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Температура в холодильном оборудовании соответствовала нормам хранения продуктов. В складских помещениях имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Приточно-вытяжная вентиляция в рабочем состоянии. Оборудование, столы, разделочные доски, инвентарь для обработки пищеблока промаркирован. Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся отдельно. Отдельно выделена посуда в контейнере для бракеражной комиссии. С целью доставки готовой продукции в здание 2 по адресу Тбилисская 63 в наличии в достаточном количестве биксов, герметически закрывающиеся, и контейнеры. Тара имеет маркировку. Приготовление пищи осуществляется в нержавеющей посуде, что соответствует требованию СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

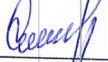
По второму вопросу заслушали Козлову Е.В., члена административно-общественной комиссии, ответственного за организацию питания в детском саду, которая отметила, что при приеме продукции проверяется документация, подтверждающая их качество и безопасность. На пищеблоке не допускается прием продуктов с признаками недоброкачества. Условия хранения продуктов соответствуют требованиям СанПин. Соблюдается требования товарного соседства. Ежедневно берется бракеражная проба всей готовой продукции для проверки качества.


По третьему вопросу заслушали Чопсиеву Р.Н. сообщившую, что 14.01.2025 года произведена проверка закладки продуктов в блюдо - омлет натуральный. По итогам проверки составлен акт, подтверждающий закладку продуктов в соответствии с технологической картой. Замечаний нет. Повар готовил в соответствии с технологической картой. Выход соответствует норме по количеству детей.

По четвертому вопросу заслушали Звереву С.А., заведующий детского сада, которая отметила, что режим питания в детском саду соответствует установленному графику. Рацион питания утвержден двадцатидневным меню для детей с 1-3 лет, с 3-7 лет и на группу круглосуточного пребывания. Бракеражная комиссия и помощники воспитателя контролируют рацион и объем выдачи готовой продукции. Ежедневно в ведомости получения готовой продукции фиксируется объем и время получения. В январе выход готовой продукции контролировался представителями общественного питания. Замечаний нет. Все блюда готовятся в соответствии с меню и технологическими картами.

**Решение:**

1. Требования СанПиН при организации питания на пищеблоке соблюдаются. Рекомендовано проводить постоянный мониторинг маркировки посуды.
2. Качество используемых продуктов соответствует норме. Имеется документация, удостоверяющая качество продукции.
3. В процессе закладки продуктов нарушений не выявлено.
4. Режим и рацион питания в детском саду соответствует требованиям СанПин, соответствует утвержденному 20- дневному меню. Соблюдается график выдачи готовой продукции.

Председатель  Р.Н. Чопсиева

Секретарь  И.В. Соколова