

А К Т
о результатах проверки организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 90 Ворошиловского района Волгограда»

от «03» июля 2025 года

Мы, комиссия по административно-общественному контролю за организацией питания в МОУ детском саду № 90 в составе:

- Сорокиной Н.Ю. – заведующего;
- Серовой О.В. – старшей медсестры;
- Кругловой Е.Н. – ст. воспитателя; председателя ПК;
- Грибковой Ю.В. – представителя родительской общественности.

в соответствии с планом работы комиссии составили настоящий акт в том, что 03.07.2025 года в МОУ детском саду № 90 по был осуществлен административно общественный контроль над организацией питания воспитанников.

Были проверены вопросы:

1. Контроль за рационом и режимом питания .
2. Контроль сроков годности, и условия хранения продуктов .
3. Контроль технологии приготовления пищи
4. Контроль технического состояния пищеблока

В ходе проведения проверки установлено следующее.

1. Контроль за рационом и режимом питания .

Продукты питания в муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 90 Ворошиловского района Волгограда» поступают согласно Контракту № 90/0637 от 15.01.2025 года на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Ворошиловского района Волгограда, реализующих программу дошкольного образования в 2025 году, заключенному между МОУ детским садом № 90 и ООО «АЛЕКО».

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, имеют сертификаты качества и товарные накладные, маркировочные ярлыки.

Контроль за рационом и режимом питания в МОУ детском саду № № 90 осуществляется на основании санитарных правил **СП 2.4.3648-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступают в силу с 1 января 2021 г. и действует до 01 января 2027 г. включительно), соблюдения **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа об организации питания в МОУ детском саду № 90 от 09.01.2025 № 8. Блюда готовятся по технологическим картам, являющиеся приложением к 20-ти дневному меню. Режим питания воспитанников четко выполняется в соответствии с СП. Пища выдается строго в соответствии с графиком выдачи готовой продукции. Питание в детском саду рассчитано с учетом возрастных особенностей ребенка. В течении 20 дней блюда не повторяются. Ежедневно в рацион питания воспитанников входят; мясо. Молоко. Кисломолочные продукты, хлеб. Картофель, фрукты, крупы, овощи, сливочное и растительное масло. Напитки (соки, какао, компоты). Количество калорий, соответствует возрастной норме ребенка. Все продукты питания проходят тепловую обработку. В соответствии с СП питание детей в группах организовано 4-х разовое (

завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Оптимальное время приема пищи соблюдено. Время приема пищи органично вписывается в общий режим дня в детском саду.

2. Контроль сроков годности и условия хранения продуктов .

Пищевые продукты, поступающие в МОУ детский сад № 90 сопровождаются документацией, удостоверяющей качество и безопасность продукции, имеют маркировочные ярлыки, сроки реализации продуктов соблюдаются. Условия хранения пищевых продуктов соблюдаются.

Особо скоропортящиеся продукты (молоко, сметана, творог, сыр, печень, мясо) хранятся в специальных холодильниках, которые обеспечены термометрами, для контроля за температурным режимом хранения. В соответствии с действующими требованиями санитарных правил, скоропортящиеся продукты хранятся при температуре +2 +6 С.

Хранение продуктов в холодильниках строго разграничено, товарное соседство соблюдается. Холодильники имеют маркировку, соответствующую продуктам питания.

3.Контроль технологии приготовления пищи

Технологиями приготовления блюд и кулинарных изделий установлена технологическими картами в детском саду. Контроль на данном этапе заключается во взвешивании готового блюда , полученные результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы . Приготовленные блюда прошли строгую проверку бракеражной комиссией. Комиссия отметила внешний вид готового блюда, его цвет и консистенцию. По данным параметрам сделан вывод о том, что технология приготовления была соблюдена, сохранена пищевая ценность продуктов.

4. Контроль технического состояния пищеблока

Помещение пищеблока оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании используется термометр. Выделана кухонная зона. Разделены потоки сырой и готовой продукции. Все технологическое оборудование находится в исправном состоянии, отвечает требованиям СанПин. В месте приготовления пищи установлены разделочные столы. Разделочный инвентарь обрабатывается и хранится отдельно. Мытье посуды производится в соответствии с инструкциями по обработке посуды.

Учитывая вышеизложенное, комиссия по административно-общественному контролю над организацией питания воспитанников пришла к выводу, что в МОУ детском саду № 90 соблюдаются требования к организации питания воспитанников.

Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (бракераж готовой кулинарной продукции). Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Условия хранения и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий соответствуют требованиям санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Сроки реализации скоропортящихся продуктов

и товарное соседство соблюдаются. Технология приготовления блюд соблюдается. Режим и рацион воспитанников, соответствует возрасту. Технологическое оборудование и техническое состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии.

В целях улучшения работы МОУ детского сада № 90 по организации питания воспитанников необходимо продолжить работу по организации питания воспитанников в соответствии с 20-ти дневным меню и основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступают в силу с 1 января 2021 г. и действует до 01 января 2027 г. включительно), соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и на основании контракта.

Продолжить осуществлять административно-общественный контроль за организацией питания в МОУ детском саду № 90.

Члены комиссии:

Заведующий МОУ детским садом № 90



Н.Ю.Сорокина

Старшая медсестра



О.В.Серова

Старший воспитатель



Е.Н.Круглова

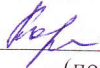
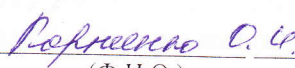
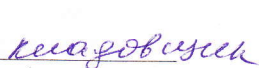
Представитель родительской общественности



Ю.В.Грибова

Настоящий акт составлен в 2-х экземплярах, один из которых хранится в делах МОУ детского сада № 90, второй передан представителю ООО «АЛЕКО».

Экземпляр акта получен:

« 03 » 07 20 25 года   
(дата) (подпись) (Ф.И.О.) (должность)