

АКТ

по проверке организации питания детей

от «14» 03 2026 г.

**Цель проверки:** - проверка организации и осуществление питания детей в детском саду.

**Ход проверки:**

Комиссией в составе: Заворужева Тамара Инфредовна - руководитель  
председатель: Дорджиев С.А. - завуча/заведующий ДОУ № 155  
члены: Тодрипан Ирина Владимировна

**Было проверено:**

1. Меню десятидневное, ежедневное;

1.1. Наличие технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах);

2. Накопительная ведомость;

3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;

4. Наличие списка детей на кухне, в группе, в медкабинете с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией;

5. Склад:

- организация хранения продуктов питания; наличие прибора для измерения относительной влажности воздуха температуры воздуха;

- наличие продуктов;

- наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Кухня:

- хранение инвентаря и оборудования;

- наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;

- наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);

- выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин; наличие суточной пробы;

- наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (головной убор, халат, перчатки)

7. Группы:

- выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);

- выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин;

8. Качество приготовления пищи на завтрак, обед и ужин.

9. Сервировка.

**Заключение:**

В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;

- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, в наличии имеются инструкции по мытью и дезинфекции посуды;

- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока; технологически карты;

- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в белых халатах с соблюдением правил личной гигиены;

- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены; суточная проба имеется.

- пищу получают младшие воспитатели в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;

- сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища очень вкусная, как на завтрак, так на обед и на ужин. Зачастую дети просят добавки. В детском саду работают повара высокого разряда. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

1. разработать буклеты на тему "Витамины в детском саду"
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

*Заваруза*  
*Заваруза* Заваруза С. А.  
*Бодман* (Бодман)