

А К Т № 3

о результатах проверки административно-общественного контроля за организацией питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 140 Советского района Волгограда»

От «20» марта 2026 года

Мы, комиссия по административно-общественному контролю за организацией питания в МОУ детском саду № 140 в составе:

- Сафаровой Елены Николаевны – заведующего;
- Фастовой С.В., секретарь комиссии, инструктор по физической культуре;
- Пономаревой Екатерины Сергеевны - старшего воспитателя;
- Пшеничной Елены Сергеевны- представителя родительской общественности

в соответствии с планом-графиком составили настоящий акт в том, что 14.03.2025 года в МОУ детском саду № 140 по ул. им.Богданова,34 был осуществлен административно общественный контроль над организацией питания воспитанников.

Были проверены вопросы:

1. Контроль и оценка качества готовой продукции, норма выхода блюд.
2. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала.
3. Контроль соблюдения товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

В ходе проведения проверки установлено следующее.

1. Контроль готовой продукции.

Продукты питания в муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 140 Советского района Волгограда» поступают согласно Контракту № 140/26 от 26.01.2026 года на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда в 2025 году, заключенному между МОУ детским садом № 140 и ООО «Алеко»

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

Контроль готовой продукции в МОУ детском саду № 140 осуществляется бракеражной комиссией в составе 3-х человек, созданной приказом от 12.01.2026 года № 16 «О создании бракеражной комиссии». Результаты проверки готовой продукции, её качество отражаются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Готовая продукция отпускается в группы в соответствии с графиком выдачи пищи в группы детского сада.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, первые блюда, гарниры, третьи блюда, холодные закуски, в объёме не менее 100 г, порционные блюда в полном объёме. Суточная проба готовой продукции имеется на каждое блюдо, хранится в отдельном холодильнике в течении 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) с указанием даты и времени отбора. На момент проверки 20.03.2026 был 10 вариант ежедневного 20-ти дневного меню. Провели нормы выхода в 4 гр. и 6 гр. Все блюда прошли по весу, погрешность 3-5 гр. Недостачи не обнаружено. Отходов менее 30%.

2. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала

В МОУ детском саду № 140 ведётся Гигиенический журнал, в который ответственное лицо по организации питания ежедневно заносит результаты осмотра работников пищеблока и помощников воспитателей на гнойничковые заболевания, измеряет температуру. Персонал пищеблока проходит периодический медицинский осмотр, результаты которого фиксируются в личной медицинской книжке. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены.

3. Контроль соблюдения товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

Пищевые продукты, поступающие в МОУ детский сад № 140 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.

Учитывая вышеизложенное, комиссия по административно-общественному контролю над организацией питания воспитанников пришла к выводу, что в МОУ детском саду № 140 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Сроки реализации скоропортящихся продуктов и товарное соседство соблюдаются. Персонал пищеблока проходит периодический медицинский осмотр, заболевшие сотрудники не допускаются к работе, правила личной гигиены соблюдаются всеми работниками.

В целях улучшения работы МОУ детского сада № 140 по организации питания воспитанников необходимо продолжить работу по организации питания воспитанников в соответствии с 20-ти дневным меню и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденные Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32. и на основании контракта.

Продолжить осуществлять административно-общественный контроль за организацией питания в МОУ детском саду № 140

Члены комиссии:

Заведующий МОУ детским садом № 140

Е.Н.Сафарова

Инструктор по физической культуре

С.В.Фастова

Старший воспитатель

Е.С.Пономарева

Представитель родительской общности

Е.С.Пшеничная

Настоящий акт составлен в 2-х экземплярах, один из которых хранится в делах МОУ детского сада № 140, второй передан представителю ООО «АЛЕКО» (по согласованию).

Экземпляр акта получен:

« 20 » 03 20 26 года

(дата)

(подпись)

Помола У.Р. оператор

(Ф.И.О.)

(должность)