

АКТ от 20.03.2026

по итогам административно – общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников

В соответствии с годовым планом работы МОУ Детский сад № 7 «Долина детства» в период с 18 марта по 21 марта 2026 года проводился административно – общественного контроль за организацией и качеством питания воспитанников

Цель: выполнение правил организации работы на пищеблоке

Вопросы для контроля:

- Контроль за соблюдением товарного соседства
- Маркировка посуды
- Норма выхода готовых блюд (вес, объем)
- Санитарное состояние пищеблока
- Соблюдение графика выдачи пищи
- Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке в кладовой
- Наличие достаточного количества и состояние кухонной посуды и инвентаря.

Комиссия в составе:

Юрова И.А. – заведующий;

Коновалова О.А. (Добрушина, 3), Хайдарова С.А. (Добрушина, 27) представители родительской общественности

Касьяненко Н.А. (Добрушина, 3), Жульева Т.И. (Добрушина, 27) – старший воспитатель;

Банько Д.В. – медсестра (Добрушина, 3), Шеметова А.А. (Добрушина, 27)

Пищеблок соответствует санитарным правилам по организации общественного питания. Пищеблок оборудован необходимыми производственным инвентарем. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно. Обрабатываются согласно инструкциям СанПиН.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, влажная уборка радиаторов и подоконников. Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. На пищеблоке имеются инструкции по использованию средства «Белизна 3», по правилам обработки яиц, шкафа для хлеба. Имеются и соблюдаются графики уборки пищеблока и выдачи готовой продукции на группы. Внешний вид работников пищеблока соответствует требованиям санитарных правил.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Шеф повар ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Шеф повар ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются с составлением акта.

График выдачи пищи – соблюдается. Выход блюд по меню соответствует фактическому объему порций.

Рекомендации комиссии:

прветривать склад сыпучих продуктов.

Заведующий МОУ


И.А.Юрова
А.А.Коновалова
С.А.Хайдарова
Н.А.Касьяненко
М.Ю.Иванова