

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 14 Советского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 14)

Акт

проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

16.09.2025г.

Цель проверки:

- 1) контроль за рационом и режимом питания,
- 2) выполнение норм выхода готовых блюд,
- 3) соблюдение требований санитарно-гигиенических норм и правил во время выдачи пищи с пищеблока.

Настоящий акт составлен комиссией по контролю за организацией и качеством питания воспитанников, в составе:

Председатель комиссии: Ершова О. В. – заведующий

Члены комиссии: Сергеева О. И. – старшая медицинская сестра

Трухляева Е. Ю. - старший воспитатель

Коняшова М. А. – представитель родительской общественности.

В ходе проверки выявлено:

В детском саду организовано питание на основе примерного двадцатидневного меню для групп с 12-часовым пребыванием воспитанников, а также организовано шестirazовое питание для детей с 24-часовым пребыванием воспитанников.

Меню составлено с учетом норм питания для двух возрастных категорий от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, утвержденного руководителем дошкольной организации.

Ежедневное меню, которое содержит наименование блюд, выход порций, заверенное руководителем дошкольного учреждения, вывешено на видном месте, где производится выдача готовой продукции и на стендах в группах для родителей.

Выход блюд контролируется путем взвешивания общего объема приготовленной пищи и сравнению с показателями раздаточной ведомости, согласно количеству детей, стоящих на питании на данный день.

Режим питания воспитанников осуществляется согласно графику выдачи пищи и режиму дня, разработанному по каждой группе воспитанников в зависимости от возраста.

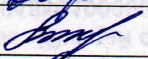
Получение продуктов питания (завтрак), с пищеблока помощниками воспитателей всех групп производилось в соответствии с графиком выдачи готовой продукции в положенное время. Посуда для получения продукции промаркирована (наименование блюда, вес тары), крышки имеются. Правила личной гигиены со стороны сотрудников пищеблока и помощников воспитателей, соблюдаются (одеты в форму, головные уборы имеются, внешний вид хороший).


Выдача готовой продукции на группы производилась в объемах, соответствующих раздаточной ведомости на данный прием пищи в этот день. Все блюда соответствовали утвержденному двадцатидневному меню.

Вывод: организация питания осуществляется в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими нормами и правилами, нарушений в организации питания не выявлено.

Председатель комиссии:  Ершова О. В.

Подписи членов комиссии:  Сергеева О. И.

 Трухляева Е. Ю.

 Коняшова М. А.