

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

10.02.2026г.

Цель проверки:

- 1) контроль за состоянием посуды и инвентаря в пищеблоке, наличие маркировки;
- 2) контроль за санитарным состоянием, санитарной обработки и исправности предметов производственного окружения;
- 3) контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала.

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

Председатель комиссии: Ершова О. В. – заведующий

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

Трухляева Е. Ю. - старший воспитатель

Сурова В. П. - представитель родительской общественности.

В ходе проверки выявлено:

Питание воспитанников организовано в соответствии с Примерным двадцатидневным меню для групп двух возрастных категорий от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, утвержденного руководителем дошкольной организации.

Отпуск питания воспитанникам осуществляется по возрастным группам согласно режиму дня и графику выдачи готовой продукции, утвержденным руководителем.

Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях, с указанием веса тары и наименованием блюда.

Для организации питания воспитанников в МОУ созданы необходимые условия.


Пищеблок МОУ оборудован необходимым исправным технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Посуда, инвентарь для приготовления блюд выполнены из нержавеющей стали, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Инвентарь и посуда, используемая для раздачи и порционирования блюд имеют мерную метку в литрах и миллилитрах. Деформированная, поврежденная с дефектами и сколами кухонная посуда, инвентарь, столовые приборы на пищеблоке не допускаются к использованию. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркировано в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Санитарное состояние пищеблока МОУ хорошее, санитарная обработка помещений производится согласно графику, имеются помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих средств. Инструкции по обработки посуды, инвентаря и разведению моющих и дезинфицирующих средств имеются.


Состояние здоровья персонала пищеблока ежедневно фиксируется в гигиеническом журнале, лица с признаками инфекционных заболеваний к работе не допускаются. Внешний вид сотрудников пищеблока хороший, спецодеждой обеспечены в достаточном количестве, правила личной гигиены соблюдаются.

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

Председатель комиссии:  Ершова О. В.

Подписи членов комиссии:  Сергеева О. И.

 Трухляева Е. Ю.

 Сурова В. П.