

## АКТ от 19.09.2025

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

В соответствии с годовым планом работы МОУ Детский сад № 7 «Долина детства» 19 сентября 2025 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.
- Председатель комиссии: Юрова И.А.
- Члены комиссии:
- Касьяненко Н.А. старший воспитатель (Добрушина, 3), Иванова М.Ю. (Добрушина, 27)
- Бурякова О.Н. (Добрушина,3), Митрофанова А.А.(Добрушина, 27) воспитатель.
- Банько Д.В. (Добрушина, 3), Шеметова Н.А. (Добрушина ,27 ) медсестра
- Коновалова О.А. (Добрушина, 3), Хайдарова С.А. (Добрушина, 27) представитель родительской общественности

Пищеблок МОУ Детский сад № 7 «Долина детства» оборудован необходимым производственным электрооборудованием, это картофелечистка, мясорубки, жарочный шкаф, электрические плиты, тестомес, овощерезки, электрический кипяtilьник для воды, холодильники.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. На пищеблоке имеется достаточное количество кухонной посуды и инвентаря. Посуда хранится на стеллажах. Кастрюли из нержавеющей стали. Имеется в наличии хлебный шкаф.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно. Обрабатываются согласно инструкциям СанПиН 1.2.3685-21

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.

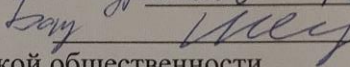
Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. В каждом помещении имеются электрические весы. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Соблюдается

товарное соседство при хранении продуктов. Имеется большой холодильный шкаф для хранения овощей и консервации. Склад для сыпучих продуктов оборудован сплит системой. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Шеф повар ведет всю необходимую документацию по организации питания. 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.

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

Рекомендации комиссии:

продолжать контроль за выдачей готовой продукции с обязательным взвешиванием каждого блюда.

Заведующий МОУ Детский сад № 7 «Долина детства»  И.А.Юрова  
Старший воспитатель  Касьяненко Н.А., Иванова М.Ю.  
Инструктор по ФИЗО  Бурякова О.Н., Митрофанова А.А.  
Медсестра  Банько Д.В., Шеметова А.А.  
Представитель родительской общности  Коновалова О.А., Хайдарова С.А.