

А К Т
о результатах проверки организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 90 Ворошиловского района Волгограда»

от «27» марта 2026года

Мы, комиссия по административно-общественному контролю за организацией питания в МОУ детском саду № 90 в составе:

- Сорокиной Н.Ю. –заведующего;
- Серовой О.В. – медсестры;
- Кругловой Е.Н. - ст. воспитателя; председателя ПК;
- Грибковой Ю. В. - представителя родительской общественности.

в соответствии с планом работы комиссии составили настоящий акт в том, что 27.03.2026 года в МОУ детском саду № 90 был осуществлен административно общественный контроль над организацией питания воспитанников.

Были проверены вопросы:

- 1.Контроль 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 № 90 Ворошиловского района Волгограда» поступают согласно Контракту № 90/1161/Д1 от 30.12.2025 года на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Ворошиловского района Волгограда, реализующих программу дошкольного образования в 2026 году, заключенному между МОУ детским садом № 90 и ООО «АЛЕКО».

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

Контроль готовой продукции в МОУ детском саду № 90 осуществляется бракеражной комиссией в составе 3-х человек, созданной приказом от 09.01.2026 года № 10 «О 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.

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

В МОУ детском саду № 90 ведётся Журнал здоровья, в который медсестра 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 № 90 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 вышесказанное, комиссия по административно-общественному контролю над организацией питания воспитанников пришла к выводу, что в МОУ детском саду № 90 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 № 90 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 № 90.

Члены комиссии:

Заведующий МОУ детским садом № 90

Н.Ю.Сорокина

Медсестра

О.В.Серова

Старший воспитатель

Е.Н.Круглова

Представитель родительской общественности

Ю.В.Грибова

Настоящий акт составлен в 2-х экземплярах, один из которых хранится в делах МОУ детского сада № 90, второй передан представителю ООО «АЛЕКО».

Экземпляр акта получен:

« 27 » 03 20 26 года
(дата)

(подпись)

Корниичук О.И.
(Ф.И.О.)

(должность)