

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Уповоровского муниципального района
Уповоровский детский сад «Солнышко» общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому направлению развития детей**

АКТ № _____

от «13» марта 2025 года.

Проверки организации питания в МАДОУ УМР Уповоровский детский сад «Солнышко»
с/п Черномовский дет. сад

Состав комиссии:

1. мед. сестра Иванова Е.А.
2. воспитатель Уточкина И.Н.
3. воспитатель Уточкина И.Н.
4. _____
5. _____

В ходе проверки установлено:

Меню гр. Почепухи 16 чел.

Наименование	Выписано по меню	По факту
1. <u>сметанным супом, со св. 18/16/5</u>		<u>18/16/5</u>
2. <u>гречка 70/</u>	<u>1</u>	<u>73/159</u>
3. <u>гречка отварная 150</u>	<u>9,880</u>	<u>9,200</u>
4. <u>кисломолочный суп 9,180</u>		<u>60</u>
5. <u>хлеб пшеничный 60,0</u>		<u>37</u>
6. <u>хлеб ржаной 34,0</u>		

Пищеблок:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Санитарное состояние пищеблока. (карта контроля №17)	<u>5</u>		
Наличие инструкций: должностные, по технике безопасности, обработка овощей, мытье кухонной посуды, обработка яиц, моющие и дезинфицирующие средства	<u>5</u>		
Склад продуктов, в т.ч. овощной -санитарное состояние;	<u>5</u>		<u>нет проверки, нет карт в рамках</u>
-соблюдение требований к хранению продуктов;	<u>5</u>		
-наличие сопроводительных документов на продукты;	<u>5</u>		

-соблюдение сроков реализации продуктов;	5		
-соблюдение требований к хранению овощей;	5		
-состояние овощей;	5		
-грызунонепронецаемость;	5		
- качество поступающей продукции (визуальный осмотр)	5		
Анализ ведения документации: - график выдачи готовой продукции -оформление меню-требования;	5		
-Журнала бракеража готовой продукции	5		
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблоке;	5		
Журнал «Здоровья»	5		
Журнал учета температурного режима в холодном оборудовании	5		
-Журнал проведения «С» витаминизации третьих блюд	5		
-перспективное и ежедневное меню - технологические карты	5		
-наличие меню, размещенного на информационных стендах для родителей и соответствие его фактическому.	5		
Программа производственного контроля			
Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока	5		
-соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда)	5		
Организация питания в группе			
-соответствие количества детей в группе, согласно табеля посещаемости;	5		
-соблюдение питьевого режима;	5		
-состояние посуды;	5		
-соблюдение сервировки;	5		
-соблюдение требований к доставке готовой продукции в группу;	5		
-наличие спецодежды персонала;	5		
Доведение норм питания (взвешивание порций, выход блюд, качество готовых блюд)	5		
-оценка внешнего вида, температуры подачи блюд.	5		

-целевое использование готового блюда (отходы).	5		
Наличие замечаний и предложений родителей (законных представителей) по качеству и организации питания детей	5		

ВЫВОД: Продукты по тарелкам разложены с
небольшими отклонениями, разложено все.
Дом. хозяйством рекомендовано было дополнительно
разложить порции.
По количеству замечаний, по санитарному
состоянию нет. Рекомендовано в скором времени
продуктов, увеличить количество порций, улучшить
продукты, соблюдать товарное соседство.

Председатель комиссии:

Иванов И.И.

Члены комиссии:

Уточенко Н.А.
Уточенко Л.А. Иванов