

## АКТ

по проверке организации питания детей

от « 10 » октября 2022 г.

**Цель проверки:** проверка организации и осуществления питания детей в СП «Детский сад Аленушка» ГБОУ СОШ № 3 города Похвистнево

### Ход проверки:

Комиссией в составе: от. инспектора - Писарева Е.В.  
инспектор по орг. воспитанию, член бригадной  
комиссии - Керимова Л.В.  
руководитель группы «Космонавтики» - Табурнова И.О.

### Было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
  - 1.1. Наличие технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанными в технологических документах);
  2. Накопительная ведомость;
  3. Ведомость учета выполнения норм питания;
  4. Наличие списка детей на кухне, в группе, медкабинете с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией;
  5. Склад:
    - ✓ организация хранения продуктов питания;
    - наличие прибора для измерения относительной влажности воздуха температуры воздуха;
    - ✓ наличие продуктов;
    - ✓ наличие сопроводительных документов на продукты.
  6. Кухня:
    - хранение инвентаря и оборудования;
    - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
    - ✓ наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
    - ✓ выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник;
    - наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;
    - соблюдение правил личной гигиены сотрудникам пищеблока (головной убор, халат, перчатки)
  7. Группы:
    - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировки);
    - ✓ выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник.

✓ 8. Сервировка.

**Заключение:**

В ходе проверки было установлено:

- ✓ продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, в наличии имеются инструкции по мытью и дезинфекции посуды;
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнала контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока; технологические карты;
- выдача пищи осуществляется в определенном месте, повара в фартуках для раздачи пищи;
- правила личной гигиены;
- ✓ нормы выдачи пищи по объему соблюдены; суточная проба имеется;
- пищу получают помощники воспитателя в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
- ✓ сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища очень вкусная, как на завтрак, так на обед и на уплотненный полдник. В детском саду работают повара высокого разряда. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

*В столовой фартуки для сервировки столов приобрести лучше и красивую посуду.*

Председатель комиссии:

*Ст. ассистент - Раузинов Е.В.*

Члены комиссии:

*Инструктор по организации жизни обучающихся  
кабинетной Каримова А.В. *Кар*  
родитель группы № 1, Каменюшкина Табрилла В.В. *Таб**