

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

**«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 62»**

305007, г. Курск, ул. Сумская, 42Б тел. (4712) 35-55-83  
E-mail: mdou62kursk@yandex.ru

**АКТ №7**

от 25. 02. 2020 г.

**По проверке организации питания детей в МБДОУ № 62.**








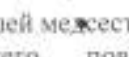
Документ, регламентирующий проверку: Положение об общественном (родительском) контроле МБДОУ № 62, План родительского комитета детского сада.

Цель проверки:

- проверка организации и осуществление питания детей в детском саду.

**Ход проверки:**

**Комиссией в составе:**

- председателя родительского комитета Пиваева А.А./  /;
- председателя родительского комитета гр.№ 2 Лушникова Ю.В./  /;
- председателя родительского комитета гр.№ 3 Панасенко Ю.В./  /;
- председателя родительского комитета гр.№ 4 Коротеева Ю.А./  /;
- председателя родительского комитета гр.№ 5 Соколова Н.И./  /;
- председателя родительского комитета гр.№ 6 Денисова Т.И./  /;
- председателя родительского комитета гр.№ 7 Мальнева Е.В./  /;
- председателя родительского комитета гр.№ 8 Никулина А.В./  /;

в присутствии заведующего МБДОУ № 62 Родиной Ю.А., старшей междестры Левченко И.В., кладовщика Почепшовой В.В., старшего повара Шаховой Н. В. и председателя ППО Василенко О.С.

была проверена организация питания в МБДОУ № 62 и составлен настоящий

**Акт.**

| № п/п. | Наименование объекта (документа) проверки                     | Наличие | Оценка (по 5 бальной системе) | Примечание |
|--------|---|---------|-------------------------------|------------|
| 1.     | Десятидневное меню, ежедневное                                | +       | 5                             |            |
| 2.     | Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания) | +       | 5                             |            |

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|  | 1. Учёт детей с аллергией:  |   |   |  |
|  | - кухня   | + | 5 |  |
|  | - группа  | + | 5 |  |
|  | - мед кабинет   | + | 5 |  |
|  | Склад:  |   |   |  |
|  | - условия для хранения продуктов питания;   | + | 5 |  |
| Наличие продуктов;   |   | + | 5 |  |
| Наличие сопроводительных документов на продукты                                  |   | + | 5 |  |
|  | Кухня:  |   |   |  |
|  | хранение инвентаря и оборудования;  | + | 5 |  |
| Наличие маркировки на инвентаре оборудования;                                    |   | + | 5 |  |
| Наличие документов бракера. журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников) |   | + | 5 |  |
| Выполнение норм выдачи пищи;   |   | + | 5 |  |
|  | Группа:   |   |   |  |
|  | - выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка); | + | 5 |  |
| Выполнение норм выдачи пищи:   |   |   |   |  |
| с блюдо  |   | + | 5 |  |
| с блюдо  |   | + | 5 |  |

|                                   |   |   |  |
|-----------------------------------|---|---|--|
| меню                              | + | 5 |  |
| качество<br>выполнен<br>инвентаря |   |   |  |
| склад                             |   |   |  |
| склад                             | + | 5 |  |
| склад                             | + | 5 |  |
| качество                          | + | 5 |  |
| маркировка<br>инвентаря           | + | 5 |  |

#### Выводы:

##### было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;

**Январь 2020г. - 94р.**

3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении.
4. Наличие списка детей на кухне, в группе, в медкабинете с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией.
5. Склад:
  - организация хранения продуктов питания;
  - 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 ужин.
7. Группы:
  - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
  - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин;
8. Качество приготовления пищи на завтрак, обед и ужин.
9. 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;
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;

- выдача пищи осуществляется в определенном месте, поварами в белых халатах;
  - нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
  - пищу получают младшие воспитатели в специальной одежде, в маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
  - сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.
- Приготовленная пища очень вкусная.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

**Предложения комиссии:**

1. Обратит внимание на культуру приема пищи детьми группы № 8 и сервировку столов в группе № 2.

Председатель родительского комитета  
Секретарь родительского комитета



Пинаева А.А.  
Лупанова Н.С.

С актом ознакомлены:  
Заведующий  
Старшая медсестра  
Ст. повар  
Кладовщик  
Председатель ППО



Родина Ю.А.  
Левченко И.В.  
Шахова Н.В.  
Почепцова В.В.  
Василенко О.С.