

Акт № 8
**контроль за организацией питания в ДОУ
 совместно с родительским активом**

г. Камышин

« 14 » апреля 20 25 г.

Проведена проверка организации питания в МБДОУ Дс № 6

Комиссия в составе:

Путыкина Т.Б.

Савва Е.М.

Ефимова И.В.

Кузнецова Л.В.

Летова В.В.

Приём пищи: с 10 до 14

Наименование блюд: суп с картофелем и курицей;

птица тушенная в соусе с овощами; суп с капустой;

компот из фруктов, ягод, варенье, фрукты;

и др.

Параметры проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет	Комментарии
1	Наличие утвержденного меню, размещенного в удобном общедоступном месте (учреждение/группы)	+		
2	Оценка санитарного состояния помещений для приёма пищи (пищеблок/группа): удовлетворительно/неудовлетворительно	+		<u>удовлетвор.</u>
3	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+		
4	Соблюдение сервировки столов при принятии пищи	+		
5	Отсутствие сколов на всех видах посуды	+		<u>сколов нет</u>
6	Соответствие температурным нормам подаваемых блюд детям	+		<u>температура соответствует</u>
7	Соответствие веса готовой порции заявленному выходу в меню	+		
8	Оценка вкусовых качеств готовых блюд: вкусно/невкусно			<u>суп приятный, курица нежная</u>
9	Наличие в бракеражном журнале оценки каждого блюда	+		<u>оценки имеются</u>
10	Наличие спецодежды у персонала	+		

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи (в процентном соотношении): суп с капустой - 3%; суп с картофелем и курицей - 2%; птица тушенная в соусе с овощами - 1%;

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) расширить ассортимент блюд (разнообразие гарниров)
- 2) готовить диет. блюда, кот. рекомендов. по состоянию здоровья
- 3) поддерживать чистоту и поддерживать материально-техническую базу пищеблока

С результатами, занесенными в акт, ознакомлены:

Заведующий

Гирникова Т.Б.

Ответственный за организацию питания

Савва Е.М. - старший мед.сестра - Савва

Члены комиссии:

Смирнова И.В. 2037 рефитиль гр. №5
Летникова Д.В. рефитиль гр. №9
Курочкина Л.В. 2037 рефитиль гр. №2