

Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
города Когалыма «Золушка»  
(МАДОУ «Золушка»)  
улица Ленинградская, д.63, улица Бакинская, д. 45  
город Когалым,  
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,  
Тюменская область, 628484,  
тел.: 8(34667) 2-03-80; факс: 8(34667) 2-04-20  
ОГРН 1028601443342, ИНН/КПП 8608040700/860801001  
ОКПО 55443084, ОКВЭД 80.10.1, БИК 047144000  
E-mail: [Zolushka.Kogalym@mail.ru](mailto:Zolushka.Kogalym@mail.ru)

от «26» ноября 2024г.

№ 2

**АКТ**  
**проверки комиссии общественного контроля**  
**за организацией и качеством питания воспитанников в МАДОУ «Золушка»**

**Основание:** приказ МАДОУ «Золушка» от 27.08.2024г. №199 «О составе комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников в 2024-2025 учебном году».

**Комиссия в составе:**

Круглова Ю.М. – заместитель председателя;  
Шнар С.В. – представитель профсоюзного комитета;  
Алмаксудова Г.М. – представитель родительской общественности группы №4;  
Керимова Г.М. - представитель родительской общественности группы №5;

**Цель проверки:**

Контроль за соблюдением графика закладки продуктов в котел, их разрешенность для детского питания, сроки годности, наличие сертификатов и ветеринарных справок на поступающие продукты. Наличие медицинских книжек водителей (копий).  
Проверка объема выдаваемых блюд количеству воспитанников в группе.  
Контроль за организацией питьевого режима.  
Бракераж готовой продукции.

**В ходе проверки выявлено:**

Все продукты, поставляемые в дошкольное учреждение разрешены для детского питания. При приемке продуктов питания производится проверка соответствия наименования, объёма, количества, качества и безопасности требованиям, установленным договором.

Продукция доставляется в ДОУ на специализированном транспорте, специально выделенным для перевозки пищевых продуктов (в случае доставки скоропортящейся продукции – охлаждаемый или изотермический). Санитарное состояние транспорта удовлетворительное (машина изнутри чистая, лотки, подтоварники для раздельной транспортировки имеются). Дезинфекция автотранспорта проводится регулярно (в соответствии с актом о проведённой дезинфекции). Товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте соблюдается. Лица, сопровождающие продовольственное сырьё и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют специальную одежду (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Контроль за получаемыми продуктами в ДОО осуществляет кладовщик Майорова Л.В. Ответственное лицо проверяет, как доставляются продукты в учреждение, имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается, как складываются продукты в машину, имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОО; проверяет, указана ли в документах дата выработки, сроки и условия хранения продукции, так же все поступающие продукты подвергает обязательному визуальному осмотру, который включает в себя: контроль целостности упаковки, органолептическую оценку (внешний вид, запах продукта, консистенцию), наличие сертификатов и ветеринарных справок.

На момент проверки на пищевые продукты и продовольственное сырье имелись товаросопроводительные документы: товарная накладная, сертификат качества (дается на каждый вид продукции), ветеринарная справка (мясо, рыба, яйцо), где указаны условия хранения и сроки годности, установленные производителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Продукция поступает в таре производителя/поставщика. При отсутствии какого-либо документа продукты на склад не принимаются. Вся документация, маркировочные ярлыки или их копии сохраняются до конца срока реализации продукции.

Кладовщик проводит фото-видеосъемку приемки продукции, в том числе молочной продукции, обязательно учитывает информацию о фальсифицированных продуктах, размещенную в «Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей». Вся документация ведется согласно требованиям на поступающие продукты. На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Проверка объема выдаваемых блюд показала, что объем приготовленной пищи соответствует количеству воспитанников и объему разовых порций, выдаваемых на каждую группу.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН, организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Температура питьевой воды – 18-20 С. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня. Питьевая вода доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОО. Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды в бак, выдача на группы контролируется ежедневно шеф поваром и медицинскими работниками. Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 4 раза в день в соответствии с графиком.

Бракераж готовой продукции. Бракераж готовой продукции осуществляется по органолептическим показателям, проба снимается непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Результаты фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Меню состояло:

Свекольник со сметаной. Внешний вид: в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками). Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный овощам.

Котлеты, рубленые из говядины. Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом. Консистенция: пышная, сочная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый. Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Капуста тушеная. Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки. Консистенция: сочная, слабо хрустящая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Компот из сухофруктов. Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, залиты полученным при варке компота прозрачным отваром. Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от сухофруктов. Вкус: сладкий или кисло-сладкий. Запах: аромат используемых плодов и ягод.

**Выводы:**

Акты экспертизы продуктов имеются. Ветеринарные справки и сертификаты на поставляемую продукцию в наличии.

Медицинские книжки водителей имеются.

Организация питьевого режима осуществляется в соответствии с СанПиНом.

Бракераж готовой продукции выполняется.

Акт составлен в двух экземплярах.

Председатель Комиссии:  (Круглова Ю.М., заместитель заведующего)

Члены комиссии:

 Керимова Г.М. – представитель родительской общественности группы №5;  
 Алмаксудова Г.М. – представитель родительской общественности группы №4;  
 Шнар С.В. – представитель профсоюзного комитета.

С актом ознакомлен:

Заведующий



(Е.В. Бааль)