

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

от «23» января 2025г.

№ 4

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 соответствием нормы выхода готовых блюд, выдачей готовой продукции в соответствии с графиком.
Санитарное состояние пищеблока, групп.
Состояние санитарно-просветительской работы среди родителей и воспитателей, помощников воспитателя по вопросам рационального питания детей.
Просмотр обеда в старших группах.
Контроль за организацией питьевого режима.
Бракераж готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

Выход готовых блюд, приготовленных на обед соответствует допустимым нормам. Приготовленные блюда соответствуют 10-дневному циклическому меню. На каждое блюдо имеется технологическая карта установленного образца. На основании утвержденного примерного меню имеется меню-требование с указанием выхода готовых блюд для детей разного возраста (от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет). Нормы выхода готовой продукции соответствуют нормам меню. Норма выписанных продуктов для детей раннего и дошкольного возраста также соответствует установленным нормам. Замечаний нет, все соответствует норме. Обед приготовлен своевременно. Меню составлено на 131 ребенка, из них: 19 воспитанников групп раннего возраста, 112 детей дошкольных групп. Выдача готовой продукции осуществлялась в соответствии с графиком.

Пищеблок оснащён необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Инвентарь и посуда изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Например, «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба и т. д. Ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов

и подоконников. Ежедневно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стёкла от пыли и копоти. Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. пищевые отходы собирают в промаркированные вёдра. Очистка проводится по мере заполнения тары, своевременно. Работники пищеблока обеспечены специальной формой, которая меняется несколько раз в день согласно технологическим процессам и по мере загрязнения. Своевременно осуществляется контроль качества и безопасности пищи. От каждой партии приготовленной пищи отбирают суточную пробу. Суточные пробы хранят не менее 48 часов в специально отведённом месте при температуре от +2 °С до +6 °С. Доступ в пищеблок ограничен посторонним лицам, а также лицам, не участвующим в производственном процессе.

Санитарное состояние групповых помещений удовлетворительное. Помещения убирают влажным способом с моющими средствами не реже двух раз в день при открытых окнах. Протирают места скопления пыли (горизонтальные поверхности, радиаторы, подоконники, под мебелью, возле плинтусов) и часто загрязняющиеся поверхности (жёсткую мебель, выключатели, ручки дверей и шкафов). После приема проводится влажная уборка помещения. Стулья и другое оборудование моют горячей водой с мылом. Помещения проветривают каждые 1,5 часа не менее 10 минут, во время отсутствия детей в соответствии с графиком.

Анализ наглядной информации для родителей по вопросам рационального питания в группах показал, что материал, предлагаемый родителям доступен, эстетично оформлен, разнообразен. Сменяемость материала осуществляется в соответствии с планированием и запросами родителей. Форма подачи материала достаточно разнообразна – это папки-передвижки, стенды, ширмы, памятки. Также информирование родителей осуществляется через мессенджеры и сайт организации.

С воспитателями и помощниками воспитателей санитарно-просветительская работа осуществляется систематически.

Просмотр обеда в старших группах №4 и №9 показал, что санитарное состояние групп для приема пищи подготовлено, проветрено, столы обработаны, вымыты. Столовая посуда содержится в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20. При подготовке детей к приему пищи отмечено, что гигиенические требования соблюдаются (мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; выполняются требования к сервировке стола, к эстетике оформления). Пища подается детям умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Во время приема пищи воспитатели воспитывают у детей желание участвовать в трудовой деятельности, побуждают детей к самостоятельному выполнению поручений, формируют у детей умения необходимые при дежурстве: дети помогают накрывать стол к обеду (расставляют салфетницы, раскладывают столовые приборы). В ходе питания формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут по немного, хорошо пережевывают, что нельзя разговаривать во время еды, нужно есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым.

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 ДОУ. 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:

Суп гороховый. Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: бульона-золотистый, жир на поверхности- светло-оранжевый, овощей - натуральный. Вкус: умеренно

соленый, картофеля, припущенных овощей. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Суфле куриное. Внешний вид – суфле пышное, негрубая корочка (запеченное), полито маслом. Цвет: беловато-серый. Вкус и запах суфле: свойственные набору продуктов. Консистенция нежная, пористая.

Капуста тушеная. Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки. Консистенция: сочная, слабо хрустящая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий. Запах: тушеной капусты, томата, овощей.

Сок фруктовый.

Выводы:

Нормы выхода готовой продукции соответствуют нормам меню. Норма выписанных продуктов для детей раннего и дошкольного возраста также соответствует установленным нормам. Замечаний нет, все соответствует норме.

Санитарное состояние пищеблока и групповых помещений удовлетворительное.

Состояние санитарно-просветительской работы среди родителей и воспитателей, помощников воспитателя по вопросам рационального питания детей осуществляется систематически.

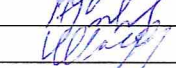
Организация питания в старших группах осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил.

Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды в бак, выдача на группы контролируется ежедневно шеф поваром и медицинскими работниками.

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)