

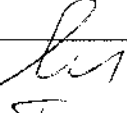
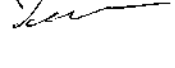
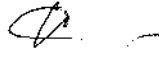
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка – детский сад № 56» городского округа Самара

ЖУРНАЛ

**посещения родительского контроля
организации общественного питания
в МАДОУ «Детский сад № 56» г.о. Самара**

Начат «___» _____ 2021г.

Окончен «___» _____ 20__г.

№ п/п	Дата	ФИО членов комиссии	Краткое содержание проведённого мероприятия (акт прилагается)	Роспись членов комиссии
8.	19.05.2022.	Тихонов А. Тихонов А. Жарнов И. А.	Смотрели разницу между учебником и группой. Написали соответствующее документальное.	  

АКТ

по проверке организации питания детей

от «19» мая 2022 г.

Цель проверки: - проверка организации и осуществление питания детей в детском саду.

Ход проверки:

Комиссией в составе: ст. секретаря - Тимошенко В. В.

Тюмин В. А. - родитель ср. гр.

Жарнов И. А. - воспитатель, зам. бригадира мамочки.

Было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
 - 1.1. Наличие технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах);
 2. Накопительная ведомость;
 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 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 ужин; наличие суточной пробы;
 - наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;
 - ✓ соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (головной убор, халат, перчатки)
 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, в наличии имеются инструкции по мытью и дезинфекции посуды;
 - ✓ имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока; технологические карты;
 - ✓ выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в белых халатах с соблюдением правил личной гигиены;
 - нормы выдачи пищи по объёму соблюдены; суточная проба имеется.

✓ Пищу получают младшие воспитатели 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 ужин. Зачастую дети просят добавки. В детском саду работают повара высокого разряда. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Гамулова В.В.
Ост.
Жаркова И.А.
Ткаченко С.В.