

Акт контроля комиссии по родительскому контролю организации питания в
МБДОУ "Ясли-сад №15" Солнышко" с.Новопокровка" Кировский район
Республики Крым

от «29» октября 2024г.

Цель проверки: контроль организация и осуществление питания воспитанников.

Ход проверки:

Комиссией в составе:

воспитатель - Девченко З.И.
завед. - Коробова Н.В.
Муромов - Валентин И.А.
представители родительского комитета:
Варламова М.В., Блюзове Д.Р., Дарина Е.В.

Было проверено:

- ✓ 1. Меню десятидневное, ежедневное;
- ✓ 2. Накопительная ведомость;
- ✓ 3. Ведомость учета выполнения норм питания в денежном выражении;
- ✓ 4. Наличие контрольного блюда на кухне;
- ✓ 5. Группы:
 - ✓ - выполнение санитарных требований по организации кормления
 - ✓ воспитанников (мытьё посуды, хранение, маркировка);
 - ✓ - выполнение норм выдачи пищи (обед) ;
 - ✓ - организация приема пищи: мытьё рук, сервировка стола;
 - ✓ - качество приготовления блюда (1-е блюдо, 2-е блюдо, напитка);
 - ✓ - температура выдаваемых блюд;
 - ✓ - % съедемости (наличие и количество отходов);
 - ✓ - соответствие размера порции меню требованиям;

Заключение :

В ходе проверки было установлено:

- ✓ - имеются / не имеется меню (ежедневное, десятидневное), накопительная ведомость;
- выполняется / не выполняется выполнение норм выдачи пищи;
- выдача пищи осуществляется поварами в белых халатах / без халатов;
- нормы выдачи пищи по объему (порция) соблюдены / не соблюдены;
- пищу получают помощники воспитателей в специальной одежде / без специальной одежды, в маркированную / не маркированную посуду, в соответствии / не в соответствии с санитарными требованиями;
- сервировка соблюдена / не соблюдена;
- контрольное блюдо имеется/отсутствует
- вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют

- соответствует/не соответствует температура выдаваемых блюд;
- соблюдена/не соблюдена организация приема пищи(мытьё рук, наличие салфеток, наличие тарелок для хлеба);

Выводы:

В ходе проверки установили, что все санитарные требования корректно выполняются в полном объеме. Также выполняются нормы гигиены кухни, организации приема пищи, качество приготовленной пищи, температура блюд. Вкусовые качества блюд удовлетворительное. Все соответствует нормам.

Предложения комиссии:

Нам всё понравилось, предложений не имеем.

« 13 » октября 2024г.

| | | |
|------|------------------|--|
| И.И. | Иванова Д.Р. | |
| И.И. | Колесникова М.Д. | |
| И.И. | Сидорова С.В. | |
| И.И. | Петрова И.А. | |
| И.И. | Смирнова И.В. | |
| | | |