

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №20 ИМЕНИ 1 МАЯ ГОРОДА
ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

АКТ

**по результатам проверки Совета по питанию организации питания
воспитанников в МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»**

г. Евпатория

20.02.2025.

Члены совета п о
питанию в
составе:

Председатель совета по питанию – заведующий МБДОУ «ДС № 20 имени 1
Мая» В.И.Бабкина.

Члены комиссии:

Тификова Лилия Реуповна – медицинская сестра.

Волгина Олеся Сергеевна – музруководитель; председатель ППО;

Кирсанова Алла Владимировна – повар,

Абдураманов Ваин Сейтосанович _ представитель от родителей;

Авагян Нарине Артамесовна – представитель от родителей,

составили настоящий акт по факту проверки организации питания
воспитанников МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая», соблюдения требований
СанПиН 2.3./2.4.3590-20, утверждённых постановлением Главного
государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020

Члены совета по питанию проверили:

- наличие утверждённого двадцатидневного меню;
- наличие технологических карт;

- наличие инструкций на пищеблоке и в групповых помещениях;
- общее санитарное состояние пищеблока и складских помещений;
- осуществили контроль закладки продуктов в котёл;
- наличие контрольной порции,;
- произвели контрольное взвешивание порций и дегустацию готовых блюд.
- произвели взвешивание пищевых отходов.

В ходе проверки установлено:

1. Работники пищеблока работают по утверждённому двадцатидневному меню.
2. Еда готовится согласно утверждённому двадцатидневному меню и утверждённым технологическим картам.
3. На пищеблоке имеются все необходимые инструкции для качественного приготовления пищи.
4. Санитарное состояние складских помещений и помещений пищеблока соответствует санитарным нормам.
5. Закладка продуктов в котёл осуществляется согласно графику.
6. Перед тем, как произвести выдачу пищи помощникам воспитателя приготовили контрольную порцию и произведя совместно с бракеражной комиссией дегустацию приготовленной для детей пищи, пришли к выводу, что вкусовые качества достаточно высоки, качество приготовления пищи соответствует предъявляемым требованиям и технологическим картам.
7. В группах произвели контрольное взвешивание порций - порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
8. Члены совета по питанию проверили количество пищевых отходов после принятия пищи в группах. После взвешивания, выяснили, что отходы

составляют : завтрак – 1,5%; обед – 3,9%; полдник – отходов нет.

Вывод: количество отходов не значительное.

Члены совета по питанию отметили, что пищеблок ДООУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Сотрудники пищеблока соблюдают правила личной гигиены. Перед началом работы проходят осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и наличии респираторных заболеваний с отметкой в «Гигиеническом журнале (сотрудники)».

Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя осуществляют рабочий процесс в средствах индивидуальной защиты.

Вывод:

организация питания воспитанников в МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая» осуществляется должным образом с соблюдением требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20, утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.

Председатель совета по питанию:

Заведующий МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая» В.И. Бабкина. _____

Члены комиссии:

Тификова Лилия Реуповна _____

Волгина Олеся Сергеевна _____

Кирсанова Алла Владимировна _____

Абдураманов Ваин Сейтосанович _____

Авагян Нарине Артамесовна _____