

**О ПРОВЕРКЕ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ в
МБДОУ «Детский сад № 127»**

Комиссией в составе:

Певчева Е.С. – председатель комиссии

Кузмичёва А.Н. – секретарь комиссии

Богомолова Н.А. – член комиссии

Сидорова С.В. – член комиссии

Синягина О.В. – член комиссии

проведена проверка качества питания детей в МБДОУ «Детский сад № 127»

В ходе проверки установлено:

Объект контроля	Результат
<p align="center">Организация питания</p> <p><u>1. Анализ ведения документации</u></p> <p>1. Оформление меню-требования; 2. Оформление меню для родителей;</p> <p>3. Ведение Журнала бракеража готовой продукции; 4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; 5. Гигиенический журнал; 6. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. 7. Соответствие фактического рациона цикличному 2- недельному меню. 8. Наличие меню, размещённого на информационных стендах для родителей и соответствие его фактическому.</p> <p><u>2. Организация питания в группе</u></p> <p>1. Соответствие количества детей в группе, согласно табелю посещаемости; 2. Соблюдение питьевого режима; 3. Состояние посуды;</p> <p>4. Соблюдение сервировки; 5. Соблюдение требований к доставке готовой продукции в группы; 6. Наличие спецодежды персонала. 7. Доведение норм питания</p>	<p>Оформлено должным образом. Оформлено, в меню указаны рекомендации на ужин, стоимость, вес, есть подписи ответственных лиц.</p> <p>Журнал ведется в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Имеется</p> <p>Ведется Ведется, температурный режим не превышает нормы.</p> <p>Соответствует.</p> <p>Имеется во всех 8 групповых стендах и идентично меню требования. Рекомендации на ужин составлены.</p> <p>Количество детей в группах соответствует табелям посещаемости.</p> <p>Питьевой режим соблюдается, смена воды производится каждые 3 часа, вода хранится в баке, температура воды + 40 С. Состояние посуды удовлетворительное, трещины, сколы отсутствуют, замена производится по мере необходимости во всех группах</p> <p>Соблюдается во всех группах Соблюдается, доставка производится в закрытых емкостях с помощью крышек и пищевой пленки.</p> <p>Спецодежда имеется в наличии, требования соблюдаются. Нормы питания доводятся в полном объеме.</p>

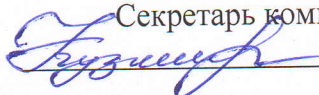
(взвешивание порций, выход блюд, качество готовых блюд). 8. Оценка внешнего вида, температуры подачи блюда. 9. Целевое использование готового блюда (отходы).	Удовлетворительное, температура подачи оптимальная. Отходы минимальные.
3. Изучение мнения родителей (законных представителей), обучающихся о качестве питания в ДОО	По итогам проведенного опроса родителей во время приема детей в день составления акта были сделаны следующие выводы: В целом питание в дошкольном учреждении хорошее, дети домой приходят сытые.

ВЫВОД: Качество питания удовлетворительное.

Председатель комиссии

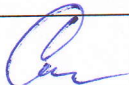
 / Певчева Е.С./

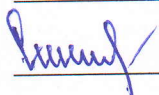
Секретарь комиссии

 / Кузмичёва А.Н./

Члены комиссии:

 / Богомолова Н.А./

 / Сидорова С.В./

 / Синягина О.В./