

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

Комиссией в составе:

Лавлова М.А. – председатель комиссии

Арустамян И.О. – 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 таблице 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. Имеется. заполнен своевременно.</p> <p>Ведется Ведется, температурный режим не превышает нормы.</p> <p>Соответствует.</p> <p>Имеется во всех 9 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 .</p> <p>Спецодежда имеется в наличии, требования соблюдаются. Нормы питания доводятся в полном объеме.</p>

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

ВЫВОД: Качество питания удовлетворительное.

Председатель комиссии

 /Лавлова М.А./

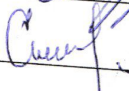
Секретарь комиссии

 /Арустамян И.О./

Члены комиссии:

 /Богомолова Н.А./

 /Сидорова С.В./

 /Синягина О.В./