

**Акт общественного контроля организации питания в
Детском саду с.Коноваловка**

27.12.2022г.

Комиссия в составе:

Орлов А.А. - и.о директора ГБОУ ООШ с.Коноваловка;

Савельева Д.В. - представитель родительской общественности;

Белецкая Н.Н. – завхоз Детского сада с.Коноваловка

Проверила организацию питания воспитанников Детского сада с.Коноваловка и установила:

1. Условия для организации питания воспитанников:

Наличие пищеблока: кухня – 30,9м

Общее санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное.

2. График приема пищи.

№ п/п	Группа	Приемы пищи с 12-ти часовым пребыванием детей			
		Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1.	Разновозрастная	8.30	10.30	12.00	15.30

3. Примерное двухнедельное меню утверждено 11.01.2022г. директором ГБОУ ООШ с.Коноваловка М.Г. Соболевой и согласовано представителем родительского комитета.

Меню на день размещено в обеденном зале. На видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному, не происходит замена одного готового продукта на другой. Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 27 декабря 2022г.(завтрак) состоит из:

МЕНЮ	Выход, гр	Энергетическая ценность (ккал)
Омлет натуральный.	110	159,78
Хлеб пшеничный.	30	70,5
Бутерброд с маслом.	60	181,33
Чай с сахаром.	200	50,4
Апельсин	30	64,0
Итого	430	526,01

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

МЕНЮ	Баллы
Омлет натуральный.	5
Хлеб пшеничный.	5
Бутерброд с маслом.	5
Чай с сахаром.	5
Апельсин	5

4. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, декларации о соответствии, журнал бракеража сырой продукции) в наличии. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

5. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.


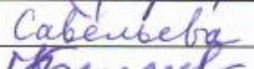

6. Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, волосы заправлены в косынку.

Выводы:

Питание воспитанников детского сада с.Коноваловка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества питания воспитанников постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством дошкольного питания. 2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря.

 /А.А.Орлов
 /Д.В.Савельева
 /Н.Н.Белецкая