

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

26.11.2022г.

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 31.08.2022г. И.о директором ГБОУ ООШ с.Коноваловка А.А. Орлов 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 26 ноября 2022г.(завтрак) состоит из:

МЕНЮ	Выход, гр	Энергетическая ценность (ккал)
Каша ячневая молочная жидкая.	170	197,33
Хлеб пшеничный.	40	94
Кофейный напиток на молоке.	200	212,22
Апельсин.	30	13,8
<b>Итого</b>	<b>440</b>	<b>517,35</b>

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам ( контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

МЕНЮ	Баллы
Каша ячневая молочная жидкая.	5
Хлеб пшеничный.	5
Кофейный напиток на молоке.	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.


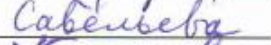

6. Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, волосы заправлены в косынку.

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