

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

22.02.2023г.

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 10.01.2023г. 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 22 февраля 2023г.(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
Итого	440	517,35

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.



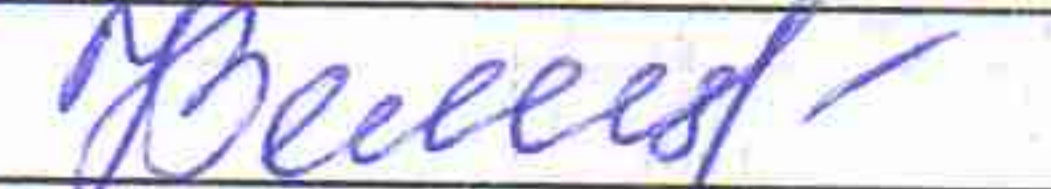
6. Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, волосы заправлены в косынку.

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