

## АКТ

по проверке организации питания детей

от «5» 09 2012 г.

Цель проверки: проверка организации и осуществления питания детей в СП «Детский сад Колосок» ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова с. Старопохвистнево

Ход проверки:

Комиссия в составе: ст. воспитатель Курябе Т.Т.

председатель профсоюзной организации

Седришина М.В. родитель группы

«Солнышко» Роговбе А.В.

Было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;

1.1. Наличие технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанными в технологических документах);

2. Накопительная ведомость;

3. Ведомость учета выполнения норм питания;

4. Наличие списка детей на кухне, в группе, медкабинете с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией;

5. Склад:

- организация хранения продуктов питания;

- наличие прибора для измерения относительной влажности воздуха температуры воздуха;

- наличие продуктов;

- наличие сопроводительных документов на продукты.

6. Кухня:

- хранение инвентаря и оборудования;

✓ наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;

- наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);

✓ выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник;

- наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;

✓ соблюдение правил личной гигиены сотрудникам пищеблока (головной убор, халат, перчатки)

7. Группы:

✓ выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировки);

✓ выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и уплотненный полдник.

✓8. Сервировка.

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарных требованиям;
- ✓ - оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, в наличии имеются инструкции по мытью и дезинфекции посуды;
- ✓- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнала контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока; технологические карты;
- ✓ - выдача пищи осуществляется в определенном месте, повара в фартуках для раздачи пищи;
- правила личной гигиены;
- ✓- нормы выдачи пищи по объему соблюдены; суточная проба имеется;
- ✓ пищу получают помощники воспитателя в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
- ✓ сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

Приготовленная пища очень вкусная, как на завтрак, так на обед и на уплотненный полдник. В детском саду работает повара высокого разряда. В ходе проверки нарушений не выявлено.

*не выявлено.*

Предложения комиссии:

*добавить в меню фрукты*

Председатель комиссии:

*Ст. воспитатель Курлева Т.Т. [подпись]*

Члены комиссии:

*Председатель Профсоюзной Организации  
"Солнечный" М.М. [подпись]  
"Солнечный" Роговбе Т.В. [подпись]*