

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Охтеурская общеобразовательная средняя школа»**

**АКТ
проверки организации питания в дошкольной ступени образования**

от «17» декабря 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Шулятьева Л.П., председатель совета родителей

Члены комиссии:

Антонович Е.Б., социальный педагог

Собакина О.Ю., член совета родителей

Таушканова Т.В. председатель Управляющего совета

Коловский В.Н., член совета отцов

Низамова Ф.М., медицинский работник

составили настоящий акт о том, что проведена проверка организации питания в дошкольной ступени образования.

В ходе проверки:

1. Было выявлено, что меню для всех возрастных групп на текущий день находится в доступном для всех присутствующих месте (в приемных групп).
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

Для контрольного взвешивания взято 5 порций каждого блюда, без учета посуды: Борщ с капустой, картофелем и пшеном, фрикадельки из птицы со сметанным соусом, рис припущенный с овощами, сок.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей и соответствуют вкусовым качествам.

3. Была проведена термометрия блюд перед раздачей. Температура блюд соответствует нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20.
4. Было выявлено, что меню текущего дня соответствует примерному перспективному осеннему 20-дневному меню с учетом возрастных категорий: с 1,5 до 3-х лет, с 3-х до 7 лет на данный день. Питание проводится согласно графика. Воспитателями проводится контроль соблюдения детьми правил личной гигиены - дети тщательно моют руки перед приемом пищи. Для организации питьевого режима используется чайник с бутилированной водой. При хранении продуктов на складе пищеблока соблюдается товарное соседство, просроченных и запрещенных продуктов не обнаружено. Продукты питания на пищеблок принимаются с сопроводительными документами. Для контроля качества

питания дошкольников на пищеблоке ведется необходимая документация. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Пробы обедов и завтраков хранятся в специально отведенном холодильнике с указанием наименования блюда, даты и времени забора.

В производственных помещениях чисто. Следов присутствия насекомых и грызунов не обнаружено. Работник пищеблока находится в чистой одежде, головном уборе, маске и перчатках.

5. Члены комиссии отметили умеренное количество (10%) пищевых отходов в баке после 3-х приемов пищи (2 завтрака - 17 чел., 1 обед - 17 чел.). Данный факт свидетельствует об удовлетворительном качестве приготовленных блюд.

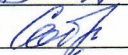
Комиссия посетила пищеблок 17.12.2024 г.

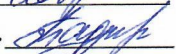
Председатель комиссии:

Шулятьева Л.П. 

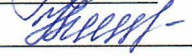
Члены комиссии:

Антонович Е.Б. 

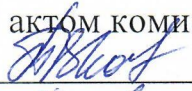
Собакина О.Ю. 

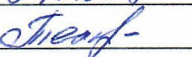
Таушканова Т.В. 

Коловский В.Н. 

Низамова Ф.М. 

С актом комиссии ознакомлены:

 /Т.В. Коловская/ заведующий производством

 /Тельнова Е.И./ повар