

Акт проверки № 7
Общественной комиссии
по контролю за организацией питания
В МАДОУ «Детский сад «Калейдоскоп»
(ул. Ленина, 14 А)

« 7 » марта 2024г.

Состав комиссии:

Солодянкина О.В., завхоз

Железнова А.А., методист

Старцева Е.А., представитель родительской общественности

Проверка выхода готовых блюд.

Время проверки 11:30

Приготовлен обед. На раздаче проводилось контрольное взвешивание выдачи пищи в группы. Посуда, в которую отпускается пища в группы, промаркирована по весу.

2 младшая группа. По учетным данным на питании стоит 9 человек, фактически в группе 9 человек.


Обед	Норма, гр	Выдано, гр	Результат
Зеленый горошек	$50*9=450$	450	0
Суп картофельный с рыбной консервой	$180*9=1620$	1620	0
Печень тертая	$70*9=630$	630	0
Макаронные изделия отварные	$130*9=1170$	1170	0
Компот из плодов сушеных	$200*9=1800$	1800	0
Хлеб пшеничный	$30*9=270$	270	0
Хлеб ржаной	$38*9=342$	342	0

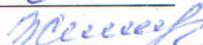
Подготовительная группа. По учетным данным на питании стоит 14 человека, фактически в группе находится 14 человека.

Обед	Норма, гр	Выдано, гр	Результат
Зеленый горошек	$50*14=700$	700	0
Суп картофельный с рыбной консервой	$180*14=2520$	2520	0
Печень тертая	$70*14=980$	980	0
Макаронные изделия отварные	$130*14=1820$	1820	0
Компот из плодов сушеных	$200*14=2800$	2800	0
Хлеб пшеничный	$30*14=420$	420	0
Хлеб ржаной	$38*14=532$	532	0

После выдачи пищи в группы остатка на кухне не осталось.
По итогам проверки суп, котлеты, гарнир и компот сварили норму.
Обед: вкусовые качества удовлетворительные.

Члены комиссии:







Солодянкина О.В.

Железнова Т.В.

представители родительской общественности:





Старцева Е.А.

Воробьева Т.В.

Акт проверки № 7/2
Общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
В МАДОУ «Детский сад «Калейдоскоп»
Корпус 1 (ул. Ленина 30)

« 22 » марта 2024г.

Состав комиссии:

Солодянкина О.В., завхоз

Железнова Т.В., методист

Скопина Ю.В., старший воспитатель

Старцева Е.А., представитель родительской общественности

Проверка санитарного состояния пищеблока и складских помещений, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество.

На момент проверки пищеблока производственное оборудование в рабочем состоянии. Холодильное оборудование используется по назначению, температурный режим соблюдается. Уборка проводится регулярно, с дез.средствами, что подтверждается в тетради проведения генеральных уборок. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, соответствует требованиям СанПиН.

На момент проверки складских помещений холодильное оборудование исправное, используется по назначению, товарное соседство соблюдается. Ведутся журналы учета температурного режима и влажности воздуха. Имеется отдельный отсек для хранения овощей. На складе для сыпучих продуктов все соответствует требованиям СанПиН. Документы, подтверждающие качество продуктов, имеются.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

Члены комиссии:

 Солодянкина О.В.

 Железнова Т.В.

 Скопина Ю.В.

представители родительской общественности:

 Старцева Е.А.