

Акт по результатам

общественного (родительского) контроля за организацией питания
в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце»

от 12.03.2021г.

Комиссией в составе:

Смелова О.М.- председатель комиссии,

Зелинская А.С. - член комиссии,

Горшкова В.В. – член комиссии.

12.03.2021г. в рамках плана общественного (родительского) контроля МАДОУ г.Нижневартовска ДС №78 №»Серебряное копытце», с соблюдением всех норм санитарно-противоэпидемического режима, проведена проверка за организацией питания в группах дошкольного учреждения и пищеблока, выявлены следующие результаты:

№	Вопросы контроля	Результаты контроля
1	Соблюдением санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализации продуктов; -качество готовой и поступающей продукции.	Имеются в наличии охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы): - холодильная камера – 1 (в складе); - холодильные шкафы – 4 (для молочной и мясной продукции); - холодильник бытовой для хранения суточной пробы. Холодильные шкафы (со слов кладовщика) подвергаются разморозке еженедельно, холодильная камера и бытовой холодильник – 1 раз в месяц. - своевременность разморозки: соблюдается температурный режим: в холодильной камере (-16°С-18°С); - в холодильных шкафах (молочная продукция 0°С-2°С, мясная продукция 0°С- 4°С), в бытовом холодильнике (+ 2°С +6°С); - соблюдено товарное соседство в холодильнике; Имеются кладовые: - для хранения овощей и фруктов; - для хранения круп, муки и макаронных изделий; - для хранения консервированных продуктов; - для хранения сухих продуктов. Соблюдаются правила хранения: - овощи и фрукты на отдельных стеллажах. - крупяные, мучные изделия в мешках и коробках на подтоварниках. Товарное соседство: соблюдается изоляция продуктов

		<p>в холодильной камере - мясо, рыба и масло хранятся на разных полках, шкафах; полки подлежат мойке и обработке.</p> <p>Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: имеется маркированная тара для выдачи продуктов на пищеблок (контейнеры, ведра).</p> <p>Документы о сроках реализации продуктов: в наличии у кладовщика документы на все продукты, указан срок хранения документов до конца реализации продуктов.</p> <p>Накладные: накладные имеются на все продукты.</p> <p>Санитарное состояние продуктовой кладовой соответствует требованиям СанПиН, уборка производится маркированным уборочным инвентарем.</p> <p>Имеются весы в количестве 3 шт. находятся в исправном рабочем состоянии,</p> <p>10-дневное цикличное меню: имеется в наличии, соответствует сезону.</p> <p>Качество поступающих продуктов хорошее.</p> <p>Качество приготовленной пищи: приготовлен завтрак, блюдо очень вкусное, выглядит аппетитно: омлет с зеленым горошком. Все продукты свежие. Приготовлено в соответствии с меню.</p>
2	<p>Контроль по оценке качества питания в группах дошкольной организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сервировка стола; -нормирование блюд; -качество приготовления пищи; -график приема пищи. 	<p>Проверены все группы:</p> <p>Обед:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сервировка стола: условия для организации питания соответствуют во всех группах (раннего возраста №1 и №2, младшие А и Б, средние А и Б, старшая, подготовительные А и Б: <p>у детей индивидуальные (эстетично оформленные) салфетки, имеется соответствующее достаточное количество столовой и чайной посуды;</p> <p>мебель (столы, стулья) и посуда соответствуют возрастным параметрам детей, промаркированы.</p> <p>Сервировка столов соблюдается в полном объеме и соответствует возрасту детей.</p> <p>Блюда выглядят аппетитно: рассольник «Ленинградский» с мясом, зеленью и сметаной; семга припущенная в молочном соусе, на гарнир – картофель отварной; салат «Витаминный», напиток из груш, хлеб ржаной. Вкусовые качества: очень вкусно приготовлены: суп ароматный, вызывает аппетит, вкусный; картофель не разварен, соответствует блюду, семга естественного окраса, нежная, без костей, очень вкусная; овощи в салате сохранили форму нарезки, разложены порционно,</p>

	<p>напиток в меру сладкий, ароматный, свежий. Группа раннего возраста №1 – 10 детей. Группа раннего возраста №2 – 18 детей. Культурно-гигиенические навыки, график приема пищи соблюдаются, дети кушают охотно. Воспитатель и помощник воспитателя докармливают детей. Используются мотивирующие игровые ситуации. Нормирование блюд соблюдено. Младшая группа А- 13 детей. Младшая группа Б – 14 детей. График приема пищи и нормирование блюд соблюдается, дети охотно и с удовольствием кушают, знают о гигиене и здоровом питании. Средняя группа А – 21 ребенок. Средняя группа Б – 20 детей. График приема пищи и нормирование блюд соблюдается, дети охотно и с удовольствием кушают, знают о гигиене и здоровом питании. Умеют пользоваться столовыми приборами. Воспитатели (Захарова Е.С., Качакаева С.Б.) активизируют хорошие манеры за столом, обращают внимание на культуру питания. Старшая группа – 23 ребенка. Подготовительная группа А – 25 детей. Подготовительная группа Б – 24 ребенка. График приема пищи и нормирование блюд соблюдается, дети охотно и с удовольствием кушают, знают о здоровом питании, соблюдают культурно-гигиенические навыки. Дети умеют пользоваться столовыми приборами и салфетками. Очень довольны приготовленным обедом.</p>
--	---

Вывод: санитарные нормы и правила соблюдаются, сроки хранения соблюдаются, условия хранения и реализации продуктов соответствует СанПиН;

-качество готовой и поступающей продукции хорошее;

-питание в группах организовано на высоком уровне, воспитатели осуществляют возрастной подход к детям, используют различные приемы для мотивации во время приема пищи, проводят беседы о здоровом питании и его пользе.

Проверили:

Смелова О.М.- председатель комиссии

Зелинская А.С. - член комиссии

Горшкова В.В. – член комиссии