

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

25.04.2022г.

Комиссия в составе:

Ретинская Т.Г. - директор ГБОУ ООШ с.Гвардейцы;

Николаева В.В.- представитель родительской общественности;

Добрынина И.В.- завхоз Детского сада с.Гвардейцы

проверила организацию питания воспитанников Детского сада с.Гвардейцы и установила:

1.Условия для организации питания воспитанников:

Наличие пищеблока: кухня- 30 м².

Общее санитарное состояние пищеблока– удовлетворительное.

2.График приема пищи.

№ п/п	Группа	Приемы пищи с 12-ти часовым пребыванием детей			
		Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1.	Разновозрастная	8.30-9.00	12.00- 13.00	15.30	18.00

3.Примерное двухнедельное меню утверждено 10.01.2022. директором ГБОУ ООШ с.Гвардейцы Т.Г. Ретинской и согласовано председателем 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 25 апреля 2022г. (завтрак)состоит из:

Меню	Выход, гр (1-5 кл.)	Энергетическая Ценность, Ккал.
Каша «Дружба» молочная жидкая	200	229,00
Бутерброд с маслом	35	112,00
Кофейный напиток на молоке	180	91,00
Хлеб пшеничный	20	47,00
Итого	435	479,00

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Обед:

Меню	Баллы
Каша «Дружба» молочная жидкая	5
Бутерброд с маслом	5
Кофейный напиток на молоке	5

4. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, 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 производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

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

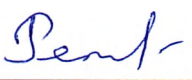
Выводы:

Питание воспитанников детского сада с.Гвардейцы 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.

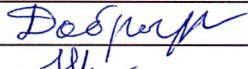
Рекомендации:

1. С целью улучшения качества питания воспитанников постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

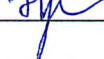
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря.



Ретинская Т.Г.



Добрынина И.В.



Николаева В.В.