Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

 города Ростова-на-Дону «Детский сад № 215»

344091 г. Ростов-на-Дону, пр. Коммунистический, 36/1 тел. (факс):8(863) 224-13-29 e-mail:

ИНН/КПП 6168099008/616801001 ОКПО 53521638 ОГРН 1026104364252

**АКТ**

О результатах проверки качества питания в МБДОУ №215 с привлечением родительской общественности.

Дата проверки: 25 ноября 2022 года

Комиссия в составе:

Медсестра МБУЗ «Детская городская поликлиника № 45» – Чмелева С.А.

Старший воспитатель – Лозовая Г.М.

Представители родительской общественности – Забияка А.М.

 Рыжкина М.В.

 Комиссией был проведён контроль с привлечением родительской общественности организацией питания детей.

 В ходе оперативного контроля познакомились с нормативными документами, регламентирующими организацию питания в детском саду, приказами детского сада «Об организации питания детей», «О бракеражной комиссии», примерным 10-длневным меню по сезонам, технологическими картами приготовления блюд.

 Комиссией установлено:

- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- технологическое и холодильное оборудование исправлено. Термометры имеются, температурный режим соблюдается. Товарное соседство без нарушений. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Контроль соблюдения температурного режима осуществляется, результаты заносятся в журнал учета температурного режима;

- суточные пробы готовых блюд отбираются правильно, в стерильную посуду с закрывающимися крышками в объеме одной порции. Условия отбора и хранения суточных проб соблюдаются. Пробы в наличии в полном объеме.

 Необходимая спецодежда для работников пищеблока имеется.

 Весь кухонный инвентарь, посуда промаркированы для сырых и готовых продуктов, используется по назначению. Разделочные доски в хорошем состоянии, промаркированы. Ножи промаркированы, используются по назначению.

 Пищевые отходы собираются в промаркированный бак с крышкой.

 Журналы бракеража поступающей продукции, журнал бракеража готовой продукции, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал здоровья ведется в соответствии с утвержденным Сан ПиН.

 Требования к обработке сырой продукции соблюдаются. Приготовление пищи согласно технологических карт.

 При выходе готовых блюд на обед нарушений не выявлено. Технология приготовления и нормы закладки продуктов соблюдены.

 Комиссия, с родительской общественностью посетила группы во время приема пищи (обед), получили представление о том, как организуется процесс питания детей.

Комиссией отмечено: в группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приёма пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей, сообщают название блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети пользуются салфетками, столовыми приборами.

 Представители от родительской общественности приняли участие в обеде, попробовали все блюда из меню и остались довольны качеством приготовления. Отметили, что все блюда вкусные, как дома.

Медсестра Чмелева С.А.

Старший воспитатель Лозовая Г.М.

Представители родительской общественности Забияка А.М.

 Рыжкина М.В.