

Акт
проверки организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 149» г.о. Самара

« 7 » 06 202 2 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Лукьянова Н. М.

Члены комиссии: Меричкова Д. Ф.

Минифеева Я. В.

Смирнова Е. С.

Тарифова Т. Т.

Виноградова Е. И.

В ходе проверки установлено:

Количество воспитанников по меню 155, по факту 155.

1 Имеется ли в организации меню?

Меню имеется

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

Цикличное меню на длительный период вывешено на стенде «Организация питания» и размещено на сайте сада

3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

Ежедневное меню вывешено в каждой группе в раздевалке на стенде «Организация питания» и размещено на сайте сада

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

Повторы блюд в меню отсутствуют

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Запрещенные блюда и продукты в меню отсутствуют

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищевого режима функционирования организации?

Соответствует

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

Имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии

8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

Бракераж осуществляется со всех блюд и делается занесен в бракеражный журнал

9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
Нет

10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
Созданы условия для организации питания детей с пищевой аллергией

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
Да

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
уборка проведена качественно.

13 Проводится ли дератизация и дезинсекция? Периодичность проведения.
Дератизация и дезинсекция проводится 2 раза в год.

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы.

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
Замечаний нет.

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
Нет

17 Имеется ли достаточное количество посуды, салатников, качество посуды (наличие сколов) чистота посуды?
Достаточное количество посуды по группам посуда без сколов и трещин

18 Имеются ли нарушения графика выдачи пищи с пищеблока
График выдачи пищи с пищеблока без нарушений

19 Количество отходов после приема пищи
Количество отходов после приема пищи минимальное

Члены комиссии

- Лукьянова Н. М.
- Меркулова О. Н.
- Тимофеева А. В.
- Смирнова Е. С.
- Ворожцова Е. Н.
- Гарина Т. Т.