

Акт
проведения комиссией общественного контроля
организации и качества питания в МКДОУ №3 г.п.Нарткала

«27» января 2023г.

Комиссией в составе:

Директора Борукаевой Жанны Мухтаровны, Огурцовой Ирины Сергеевны представителя учреждения, Гукежевой Залины Муаедовны председателя родительского комитета группы №9 составили настоящий акт, о проведении организации питания в группах №7 (обед), №9 (обед), №11 (полдник).

В результате проверки установлено следующее:

1. Группа №7 (средняя группа):

Спецодежда персонала в соответствии с требованиями (халат белый, фартук, косынка, маркировка имеются). Температура подачи блюда соблюдается. Меню-требование соответствует утвержденному примерному цикличному 10 - дневному меню. **Обед:**

- рассольник ленинградский;
- биточки куриные;
- каша рисовая рассыпчатая;
- соус томатный;
- салат из моркови с маслом;
- компот из сухофруктов;
- хлеб ржаной.

При взвешивании выход готового блюда соответствует выходу готового блюда по меню. Нормы питания соответствуют требованиям СанПин. Имеется маркированное ведро для отходов пищи. Пищевых остатков мало.

2. Группа №9 (старшая группа). Обед:

- рассольник ленинградский;
- биточки куриные;
- каша рисовая рассыпчатая;
- соус томатный;
- салат из моркови с маслом;
- компот из сухофруктов;
- хлеб ржаной.


Обед доставлен в группу в соответствии с требованиями СанПин (вовремя, в маркированной посуде - эмалированные ведра), температура подачи блюда соблюдается. Питание выдано по количеству присутствующих детей, согласно табелю посещаемости. Персонал в спецодежде (маркированная). Нормы питания соответствуют требованиям СанПин. Имеется маркированное ведро для отходов пищи. Пищевых остатков мало.

3. Группа №11 (подготовительная группа). Полдник:

- ватрушка с повидлом;
- чай с сахаром.

Питание из пищеблока доставлено в группу помощником воспитателя в спецодежде с маркировкой. Питание доставлено из пищеблока по фактическому количеству детей по табелю посещаемости. Посуда (ведро с крышкой, кастрюли эмалированные, имеется соответствующая маркировка). Температура подачи блюда соблюдается. При взвешивании выход готового блюда соответствует выходу готового блюда по меню. Нормы питания соответствуют требованиям СанПин. Имеется маркированное ведро с крышкой для отходов. Отходов нет.

Выводы: процесс организации питания соответствует требованиям СанПин.

Директор  Ж.М.Борукаева

 И.С. Огурцова
 З.М. Гукежева