

Отдел образования администрации города Саки

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 10 «Чебурашка»

Акт №6

проверки организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 «Чебурашка»

советом родительского контроля

10.06.2025г.

Комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад №10 «Чебурашка», приказ от 09.11.2023 № 380 в составе:

Члены комиссии:

Сахарова Т.В.- член Республиканского совета родительского контроля по организации питания обучающихся

Довженко Т.С. – председатель родительского комитета детского сада

Шагина Н.В. -председатель родительского комитета группа «Мальвина»

Головкова Л.П. – член совета родительского контроля муниципального бюджетного образования г. Саки

Перейма -Миргородская Т.В.-член совета родительского контроля муниципального бюджетного образования г. Саки

Составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Организация питания в летний оздоровительный период.
2. Соблюдение санитарно- гигиенических требований при организации питания, наличие актуализированной информации на стендах о здоровом питании.

Организация питания особенно важно в летний период, когда дети активные, подвижные. Во время прогулок на улице детский организм тратит повышенное количество энергии и воды. Поэтому в МБДОУ уделяют должное внимание рациону питания ,и питьевому режиму, витаминному составу продуктов. Рациональным питанием является питание, которое удовлетворяет потребность организма в необходимых питательных веществах-белках, жирах, углеводах и минеральных веществах. Среднесуточный рацион питания должен удовлетворять физиологические потребности организма детей. В саду имеется основное двухнедельное меню на летне -осенний период. Меню написано в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20. На стендах размещена информация о здоровом питании и о вредной пище, а также на стендах размещены

правила поведения за столом. Отмечено, что соблюдение правил санитарно-противоэпидемического режима согласно СанПиН положено в основу работы МБДОУ. Все сотрудники регулярно проходят обучение санитарному минимуму, повышают свою профессиональную квалификацию, изучая СанПиН.

Осуществляется контроль за соблюдением санитарного режима в ДОУ, соблюдение технологических процессов приготовления пищи, правильная организация уборки помещений пищеблока, и группам, мытья посуды, обработка продуктов питания, условия хранения продуктов питания, соблюдения соответствующей температуры и влажности воздуха для продуктов питания как скоропортящихся так и для продуктов длительного хранения, соблюдение маркировки поступающей продукции в ДОУ, а также маркировки кухонной посуды, маркировки уборочного инвентаря, проветривания, правильным и своевременным выполнением технологических процессов. . Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. В работе пищеблока исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Ежедневно оставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Санитарно-противоэпидемиологический режим в МБДОУ соответствует норме (уборка помещений пищеблока и групп производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Выводы:

- 1.В МБДОУ питание детей организуется в соответствии СанПин 2.3/4.3590-20 .
2. Выполнение требований санэпидрежима в детском саду соответствует нормативам СанПиН в действующей редакции при организации питания, дают положительные результаты работы.

Члены комиссии:

 Т.В.Сахарова
 Т.В.Перейма-Миргородская
 Т.С.Довженко
 Л.П.Головкова