

АКТ
результатов контроля общественной комиссии
за организацией питания
в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми

Дата проведения: 24.10.2023

Информация о ДОУ: Конструктор успеха, корпус №1.

ФИО работника ДОУ, сопровождавшего членов общественной комиссии:

Бушueva А.А., Марвцов Р.И.

Состав общественной комиссии:

1. Львина Екатерина Сергеевна
(ФИО)
2. Архипова Светлана Флеровна
(ФИО)
3. Мельникова Ольга Александровна
(ФИО)
4. Евдокимова Наталья Михайловна
(ФИО)

Итоги контроля:

1. Информированность родителей воспитанников по вопросу качества используемых продуктов (информация размещена на сайте ДОУ)

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

2. Информированность родителей воспитанников о цикличности меню (информация размещена на сайте ДОУ)

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

3. Имеется Положение об организации питания в ДОУ

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

4. Наличие согласованного заведующим ДОУ меню

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

5. Меню разработано для двух возрастных групп (1,5-3 года, 3-7 лет)

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

6. Наличие приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3-х человек)

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

7. Соответствие фактического рациона 10-дневному меню:

Показатель оценки соответствия фактического меню	
Сезон	☒ соответствует 10-дневному меню ☐ не соответствует 10-дневному меню
День	☒ соответствует 10-дневному меню ☐ не соответствует 10-дневному меню
Выход порций готовых блюд	☒ соответствует 10-дневному меню ☐ не соответствует 10-дневному меню

Примечание _____

8. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

9. Наличие технологических карт

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

10. Наличие Журналов учета

№ п/п	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
1.	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья	☒ ДА ☐ НЕТ	Ежедневно ✓ Несвоевременно
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	☒ ДА ☐ НЕТ	Ежедневно ✓ Несвоевременно
3.	Журнал Здоровья	☒ ДА ☐ НЕТ	Ежедневно ✓ Несвоевременно
4.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	ДА ✓ ☐ НЕТ	Ежедневно ✓ Несвоевременно

11. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля)

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

12. Наличие действующего договора с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных испытаний

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

13. Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

☒ ДА
☐ НЕТ

Примечание: _____

14. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты (оценка по 5 бальной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия				Примечание
	По цвету	По запаху	По вкусу		
суп молочный	соотв.	соотв.	соотв.		
хлеб пшеничный	соотв.	соотв.	соотв.		
масло сливочное	соотв.	соотв.	соотв.		
чай с молоком	соотв.	соотв.	соотв.		

15. В групповых помещениях на информационном стенде для родителей воспитанников размещена информация о фактическом меню

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Да	✓	✓								✓		✓		
Нет														

16. В буфетных имеется мерная посуда для порционирования готовых блюд (половники)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Да	✓	✓								✓		✓		
Нет														

17. В буфетных имеется инструкция о правилах мытья и дезинфекции столовой посуды и приборов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Да	✓	✓								✓		✓		
Нет														

18. Качество используемой столовой посуды

☐ - на большей части (более половины) тарелок и чашек имеются сколы и трещины

- ☐ - часть тарелок и чашек имеют сколы и трещины
☒ - сколы и трещины на посуде отсутствуют

19. Культура питания (по наблюдениям в одной групповой комнате во время приема пищи)

Комфортность места за столом для приема пищи

- ☒ - детям комфортно
☐ - детям не комфортно

Примечание

Сервировка стола

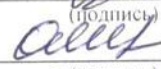
- ☒ - салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть
☐ - только салфетки одноразовые
☐ - нет салфеток
☒ - столовые приборы соответствуют возрасту

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения:

Качество предоставляемой услуги по питанию в детском саду соответствует всем необходимым требованиям, работники детского сада обеспечивают на протяжении всего дня высокое качество использования продуктов, чистоту меню и помещений для приготовления пищи, заботятся о безопасности и качестве питания.

Члены общественной комиссии:

Ливина Е.С.	
(ФИО)	(подпись)
Андреева С.Ф.	
(ФИО)	(подпись)
Александрова О.А.	
(ФИО)	(подпись)
Сухомин Н.М.	
	(подпись)