

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 81
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

Двадцать второго Партсъезда ул., 52 а, г.Самара, Россия, 443066
Тел.(факс): (846)222 57 58; e-mail:detsad-81@list.ru

АКТ

от 05.09.2023

О результатах родительского контроля за организацией и качеством питания
Воспитанников МБДОУ «Детский сад №81» г.о.Самара.

Комиссией в составе:

Председатель: Заведующий Мальгина И.Н.

Присутствующие члены комиссии: Токарева Н.В.

Богданова Л.И.

Фархутдинова Д.А.

Толочманова А.С.

Игнатьева В.М.

В целях планомерного осуществления контроля качества питания была произведена
Проверка за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №81»
г.о.Самара.

В ходе контроля было проверено: Организация обеда (температурный режим готовых блюд,
сервировка стола, качество приготовления) в группах раннего и дошкольного возраста.

В ходе проверки было выявлено:

| Контрольный объект | Результаты проверки |
|---------------------------------------|--|
| Группы раннего и дошкольного возраста | Наименование блюд соответствовало утверждённому на 05.09.2023 г. меню: 1. Борщи на м/б со сметаной 2. Котлета мясная, горошница 3. Салат из репчатого лука 4. Хлеб ржаной 5. Компот из кураги Температурный режим готовых блюд соответствует норме. Сервировка стола полная. Котлета овально-приплюснутой формы, консистенция сочная и пышная, цвет коричневый, гороховое пюре мягкое, цвет желтый, в борще овощи нарезаны кубиками, форма нарезки сохранена, цвет малиново-красный. Компот умеренно-сладкий, аромат свойственный вареной кураги. Хлеб нарезан на ломтики. |

| № п/п | Наименование показателя | Да | Нет | Комментарии |
|-------|---|----|-----|-------------|
| 1. | Наличие в детском саду информационного стенда по вопросам здорового питания | ✓ | | |
| 2. | Наличие десятидневного меню | ✓ | | |
| 3. | Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному | ✓ | | |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| 4. | Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд | И | | |
| 5. | Состояние посуды (отсутствие сколов) | без сколов фобешей. | | |
| 6. | Наличие условий соблюдения детьми правил личной гигиены (мытьё рук, наличие мыла, полотенца) | условия созданы подсобном отделении | | |
| 7. | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы и напитки – не ниже 14°C) | И соответ | | |
| 8. | Наличие чистой и опрятной спец. одежды обслуживающего персонала: повар, кухонный рабочий, помощник воспитателя (косынка, фартук, маска, перчатки) | в наличии | | |
| 9. | Попробовать еду – Ваше мнение? | вкусно | | |
| 10. | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания | в наличии | | |
| 11. | Ваши предложения /пожелания/ комментарии | спасибо! отличное меню | | |

Выводы комиссии:

В организации ужина в группах дошкольного возраста нарушений не выявлено.

Председатель комиссии И.Н. Мальгина Мальгина И.Н.
 Члены комиссии: Н.В. Токарева Токарева Н.В.
Л.И. Богданова Богданова Л.И.
Д.А. Фархутдинова Фархутдинова Д.А.
А.С. Толочманова Толочманова А.С.
В.М. Игнатьева Игнатьева В.М.