

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., Астраханцева В.А. представитель родительской общественности, член комиссии/ Турицина В.Г., Утыхпа В.В. составила настоящий акт о том, что 29.03.2021 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2020-2021 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (картофель, капуста, морковь, лук) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 29.03.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша манная молочная 100гр., чай с сахаром 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от 3 до 7. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленой в меню (каша манная молочная 200гр., чай с сахаром 200гр., хлеб пшеничный 40гр., масло сливочное 15гр.)

31.03.2021 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 один человек, с 3 до 7 шесть человек. Количество посадочных мест – 47. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,4л

**Выводы:**

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.
- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.
- воспитатели контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки с мылом.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Воспитателям группы проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании, о важности употребления разнообразных блюд.

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

 Утыкпа В.В.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., Астраханцева В.А. представитель родительской общественности, член комиссии/ Турицина В.Г., Утыхпа В.В. составила настоящий акт о том, что 23.03.2021 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2020-2021 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (масло, консервированная продукция, сухофрукты) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 23.03.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша геркулесовая молочная 100гр., чай с сахаром 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от 3 до 7. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявлен ои в меню (каша геркулесовая 200гр., чай с сахаром 200гр., хлеб пшеничный 40гр. масло 10гр. )

23.03.2021 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 два человека, с 3 до 7 одиннадцать человек. Количество посадочных мест – 47. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,5л

**Выводы:**

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.


- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;

- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

-воспитатели контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки с мылом.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Воспитателям группы проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании, о важности употребления разнообразных блюд.

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

 Утыкпа В.В.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлопа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А, член комиссии/ Турицина В.Г., Утыхпа В.В. составила настоящий акт о том, что 17.03.2021 г. с 16.00 по 16.30 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2020-2021 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (печенье, крупы, мясо, консерванты) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 17.03.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суп молочный с рисовой крупой 100гр., чай с сахаром 100гр., суп гороховый 100гр., картофельное пюре 100гр., котлета мясная 100гр., компот 100гр.)



Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от 1 до 3. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявлен ой в меню (чай с сахаром 150гр., печенье 30гр.)

17.03.2021 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 два человека, с 3 до 7 одиннадцать человек. Количество посадочных мест – 47. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов пищи составил около 1,3л

**Выводы:**

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.
- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.
- воспитатели контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки с мылом.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Воспитателям группы проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании, о важности употребления разнообразных блюд.

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

 Утыкпа В.В.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А., член комиссии/ Турицина В.Г., Утыхпа В.В. составила настоящий акт о том, что 09.03.2021 г. с 17.00 по 17.50 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2020-2021 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (крупы, картошка, капуста) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 09.03.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша геркулесовая 100гр., чай с сахаром 100гр., суп гороховый 100гр., каша гречневая 100гр., сердце говяжье 100гр., компот 100гр., пельмени 100гр., чай с сахаром 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от 3 до 7 лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (пельмени 200гр., чай с сахаром 200гр., хлеб 40гр., яблоко 100гр.)

09.03.2021 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 два человека, от 3 до 7 одиннадцать человек. Количество посадочных мест – 47. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов пищи составил около 1 л.

**Выводы:**

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.


- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;

- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.


-воспитатели контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки с мылом.

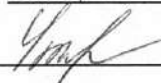
**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Воспитателям группы проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании, о важности употребления разнообразных блюд.

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

 Утыкпа В.В.



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Уэлькаль»  
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)**

**Акт**

**проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: председатель комиссии: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А., член комиссии/ Турицина В.Г., Утыхпа В.В. составила настоящий акт о том, что 03.03.2021 г. с 12.00 по 13.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2020-2021 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- ежедневно.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (мука, сахар, масло сливочное, растительное) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 03.03.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. ( каша молочная «Дружба» 100гр., чай с сахаром 100гр., суп картофельный с клёцками 100гр., пюре гороховое с маслом 100гр., сердце в соусе 100гр. компот 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от года до трёх лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (помидоры консервированные 30гр., суп картофельный с клёцками 150гр., пюре гороховое с маслом 100гр., сердце в соусе 60гр., компот из сухофруктов 150гр., хлеб пшеничный 30гр.)

03.03.2021 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 два человека, от 3 до 7 одиннадцать человек. Количество посадочных мест – 47. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,8л

**Выводы:**

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.

- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;


- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

-воспитатели контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки с мылом.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Воспитателям группы проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании, о важности употребления разнообразных блюд.

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

 Утыкпа В.В.