

Акт
по контролю за организацией питания обучающихся
МАДОУ ДС №25 Семицветик

Дата проведения проверки: 10.03.2023г.

Время проверки: 10⁵⁵ - 11¹⁰

Состав комиссии: Смакова М.И., Шаршина Р.Р.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет/+	Комментарии
1	Составлено меню детского сада с учетом возрастных групп. Вывешено меню в удобном для родителей месте	да	обед
2	Отсутствуют в меню повторы блюд во все дни	да	
3	Отсутствуют в меню запрещенные блюда и продукты	да	спецменю
4	Соблюдались ли требуемая температура готовых блюд при подаче	да	
5	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи	да	для детей
6	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья: сахарный диабет, пищевая аллергия	да	
7	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены	да	
8	Соответствует ли подаваемые на момент проверки блюда утвержденному меню	да	
9	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж	да	
10	Оценка вкусовых качеств готовых блюд		
	неудовлетворительно		
	удовлетворительно		
	хорошо	+	
11	Имеется ли большое количество отходов	нет	20%
12	Соблюдается ли санитарные требования при организации питания сотрудниками (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки: Замечание нет

Типичное вкусовое качество соответствует, сервировка стала соблюдается, вывешены вид не выхаживает изменений, качество соблюдается, дети едят хорошо

Члены комиссии: Смакова М.И., Шаршина Р.Р.

Шаршина Р.Р. Шар

С актом ознакомлены:

Шеф-повар: Саввад Р. Давлетшина Ч.Р.

Заведующий: И. Вечипольская В.И.

Акт
по контролю за организацией питания обучающихся
МАДОУ ДС №25 Семицветик

Дата проведения проверки: 10.03.

Время проверки: 7⁰⁰ - 8¹¹

Состав комиссии: Яковлева И.И.; Кирьянова Е.В.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет/+	Комментарии
1	Составлено меню детского сада с учетом возрастных групп. Вывешено меню в удобном для родителей месте	Да	Завтрак
2	Отсутствуют в меню повторы блюд во все дни	Да	
3	Отсутствуют в меню запрещенные блюда и продукты	Да	
4	Соблюдалась ли требуемая температура готовых блюд при подаче	Да	
5	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи	Да	
6	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья: сахарный диабет, пищевая аллергия	Да	
7	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены	Да	
8	Соответствует ли подаваемые на момент проверки блюда утвержденному меню	Да	
9	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж	Да	
10	Оценка вкусовых качеств готовых блюд	Да	
	неудовлетворительно		
	удовлетворительно		
	хорошо	+	
11	Имеется ли большое количество отходов	Нет	
12	Соблюдается ли санитарные требования при организации питания сотрудниками (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	Да	

Выводы и предложения по результатам проверки: Впечатление о прошедшей
инспекции, осталось положительное. Организация
состояние детей очень хорошее. Все еда была
достаточно вкусная. Воспитатели с педагогами все-
питатели закармливают детей. Дети кушают
с удовольствием.

Члены комиссии:

С актом ознакомлены:

Шеф-повар: Давлетшина Ч.Р.

Заведующий: Вечипольская В.И.