

Акт № 9
по проверки организации питания детей в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа
№ 25» корпус 2,3

«26» сентября 2024

Состав группы родительского (общественного) контроля:

Глумова Ю.Ю., старший воспитатель (ответственный за организацию питания);
Будилко Л.В., заведующий хозяйством;
Дубровская С.О., медицинская сестра;
Котова М.П., - старший воспитатель (отсутствовала в связи с ежегодным отпуском)

представители родительской общественности:

Симонова Е.Г., родитель гр. №15;
Борисова Ю.В., родитель гр.5
Галахова Т.В., родитель гр. №3.

Цель мероприятия по родительскому контролю за организацией питания воспитанников:

1. Контроль за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню в группах №7,8,11,14;
2. контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки были проверены следующие мероприятия:

- контроль за наличием утвержденного двухнедельное меню;
- контроль за наличием в возрастных группах ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- контроль за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- контроль за санитарно-техническим содержанием помещений для приема пищи, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;

В ходе проводимого мероприятия по родительскому контролю за организацией питания воспитанников было проведено и оценены:

- контрольное взвешивание и дегустация родительской общественностью готовых блюд завтрака в группах № 7,8 корпуса 2.

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
7	каша овсяная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая	200	200	соответствует
	какао с молоком	180	180	соответствует
	хлеб ржаной	30	30	соответствует
	яйцо вареное	40	40	соответствует
8	каша овсяная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая		200	соответствует
	какао с молоком		180	соответствует
	хлеб ржаной		30	соответствует
	яйцо вареное		40	соответствует

- контрольное взвешивание и дегустация родительской общественностью готовых блюд обедов групп № 11,14 корпуса 3:

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
11	суп картофельный с макаронными изделиями	200	200	соответствует

	рагу из овощей	150	150	соответствует
	котлета из говядины	80	80	соответствует
	соус красный основной	30	30	соответствует
	компот из свежих плодов и ягод	180	180	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	50	соответствует
	овощи консервированные отварные(кукуруза консервированная)	60	60	соответствует
14	суп картофельный с макаронными изделиями	200	200	соответствует
	рагу из овощей	150	150	соответствует
	котлета из говядины	80	80	соответствует
	соус красный основной	30	30	соответствует
	компот из свежих плодов и ягод	180	180	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	50	соответствует
	овощи консервированные отварные(кукуруза консервированная)	60	60	соответствует

- вкусовые качества и внешний вид представленных блюд, а также процесс порционирования и суммарный объем готового блюда (масса порций);
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно- техническое содержание помещения для приема пищи;
- состояние обеденной мебели;
- состояние столовой посуды;
- наличие салфеток.

По итогам проверки установлено:

1. в дошкольных корпусах разработано и утверждено руководителем двух недельное меню (приказ от 09.01.2024 №51/О-ДШ). Утвержденное двух недельное меню соответствует правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
2. во всех групповых ячейках имеется в наличии ежедневное меню, которое содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
3. контроль качества готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия (приказ от 09.01.2024 №46/О-ДШ) результат контроля которой занесен в журнал.
4. питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным двухнедельным меню1/на 26.09.2024;
3. вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, визуально блюдо выглядит аппетитно, текстура блюда - мягкая;
4. процесс порционирования блюд осуществляется не более 30 минут, выдача по группам в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока;
5. масса порций и суммарный объем соответствует норме;
6. помещением для приема пищи являются групповые ячейки. В них находятся столы для приема пищи, которые промаркированы цветовой в соответствии с ростовой

группой. Дети рассажены с учетом роста. Покрытие столов и стульев не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. В группах имеются раздаточные помещения, полностью оборудованные посудой и инвентарем;

7. посуда для приема пищи выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах. Деформированная посуда отсутствует;
8. сервировка столов соблюдена, салфетки имеются.

2. Контрольное взвешивание пищевых отходов после приема пищи:

группе № 8 корпус 2

№ группы	блюдо	общая масса порций/гр.	оставшаяся масса порций/гр.	процент отходов %
8	каша овсяная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая	1000	0	0
	какао с молоком	900	0	0
	хлеб ржаной	150	0	0
	яйцо вареное	200	10	5

группе № 14 корпус 3

№ группы	блюдо	общая масса порций/гр.	оставшаяся масса порций/гр.	процент отходов %
14	суп картофельный с макаронными изделиями	1600	200	12
	рагу из овощей	1200	300	25
	котлета из говядины	640	40	6
	соус красный основной	240	70	29
	компот из свежих плодов и ягод	1440	40	2
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	400	0	0
	овощи консервированные отварные(кукуруза консервированная)	480	80	16

Пищевые отходы хранятся в специально промаркированной емкости, вид пищевых отходов – удовлетворительный. Объем пищевых отходов в процентном соотношении не превышает нормы.

Вывод группы общественного контроля:

питание в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №25» корпус 2,3 организовано соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Нарушений не выявлено.

Члены комиссии: _____ /Глумова Ю.Ю./

_____ /Будилко Л.В./

_____ /Дубровская С.О./

_____ /Котова М.П./

_____ /Симонова Е.Г./

_____ /Галахова Т.В./