

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
города Когалыма «Цветик-семицветик»  
(МАДОУ "Цветик-семицветик")**  
проспект Шмидта, дом 20, город Когалым,  
Ханты - Мансийский автономный округ - Югра,  
Тюменская область, 628485  
ОГРН 1148608000089 ИНН/КПП  
8608056594/860801001  
Тел.: 55-228, 2-16-26, 2-16-30  
E-mail: [adm-cvetik-semicvetik@admkogalym.ru](mailto:adm-cvetik-semicvetik@admkogalym.ru)  
<https://cvetiksemicvetik-kogalym86.gosuslugi.ru/>

от «28» июня 2024г.

### **АКТ проверки № 1**

**Основание:** приказ МАДОУ «Цветик - семицветик» от «04» июня 2024г. № 114 «Об организации деятельности комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников ДОО в летний оздоровительный период 2024 года»

#### **Комиссия в составе:**

Методист	Гумерова Р.Т.
Заместитель заведующего по АХЧ	Педан С.В.
Представитель РО группы № 23	Марфутенко А.О.
Представитель РО группы № 4	Швецова Д.А.
Представитель РО группы № 2	Кикава Н.С.

**Цель проверки:** 1. Проверка соблюдения требований санитарно – гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах.

2. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, соблюдения требований к питьевому режиму.

3. Бракераж готовой продукции.

#### **В ходе проверки выявлено:**

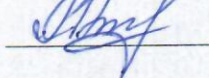
1. Соблюдены все требования санитарно – гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока, согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Выдача готовой продукции из пищеблока поваром осуществляется в спецодежде и одноразовых перчатках. Помощники воспитателей всех возрастных групп получают пищу на пищеблоке в строго промаркированной посуде и в спецодежде, согласно графику получения пищи в группах. Режим питания, сервировка столов и объем блюд на одного ребёнка соблюдается.

2. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Воду дают ребенку в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в буфетных групповых комнатах. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.

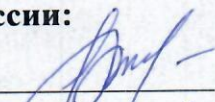
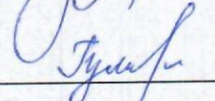
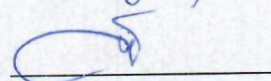
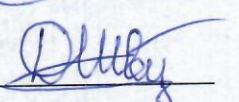
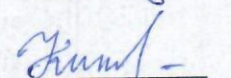
**Выводы:** соблюдены все требования санитарно – гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах ДОУ согласно локальным актам, регламентирующим деятельность пищеблока по вопросам питания.

3. Бракераж готовой продукции в ДОУ осуществляет Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием. В меню проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда. Меню утверждено заведующим, стоят подписи заведующего, калькулятора, кладовщика, шеф-повара. Бракеражную пробу берут из общего кастрюли, предварительно перемешав тщательно пищу в котле

**Рекомендации:** в дальнейшей работе соблюдать и придерживаться требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20

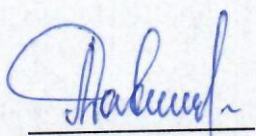
**Заместитель председателя комиссии:**  Л.А.Эминова, заместитель заведующего

**Члены Комиссии:**

 Педан С.В., заместитель заведующего по АХЧ  
 Гумерова Р.Т., методист  
 Марфутенко А.О., представитель РО группы № 23  
 Швецова Д.А., представитель РО группы № 4  
 Кикава Н.С., представитель РО группы № 2

С актом ознакомлена

Заведующий МАДОУ  
«Цветик - семицветик»

 Л.В.Давыдова