МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №4 "СКАЗКА" ГОРОДА АЛУШТЫ

АКТ № 2

ПРОВЕРКИ ПО МОНИТОРИНГУ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ КОМИССИЕЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ В МДОУ ДЕТСКИЙ САД №4 г. АЛУШТЫ

Дата проведения проверки: 26.10.2026 года

Комиссия родительского контроля муниципального дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 4 «Сказка» города Алушты, провела проверку качества организации питания воспитанников в соответствии с утвержденным планом мониторинга и рекомендациями действующих санитарных норм и правил.

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Бобкина Татьяна Юрьевна родитель ребенка группы «Жемчужинки»

Члены комиссии: Когут Евгения Владимировна родитель ребенка группы «Капельки»

Шемякина Ирина Мирославовна родитель ребенка группы «Светлячки»

Корень Екатерина Игоревна родитель ребенка группы «Светлячки»

Цель проверки:

Проверка организации питания на предмет соответствия утверждённому меню, а также оценка санитарного состояния помещений (группы и пищеблока), соблюдения правил гигиены, эстетики сервировки, результатов контрольного взвешивания порций, органолептических показателей блюд и контроля за технологией их приготовления и сроками хранения продуктов.

Результаты проверки:

1. **Документация:** Рацион питания формируется в строгом соответствии с утвержденными нормативами. Выход готовых блюд, их порционность и ассортиментный перечень полностью отвечают установленным стандартам. Ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции осуществляется без нарушений, записи вносятся своевременно и корректно.
2. **Соответствие рациона заявленному меню:** Выявлено полное совпадение фактического ежедневного меню с утвержденным планом. Лабораторные и расчетные данные подтверждают, что готовые блюда соответствуют нормативам по калорийности, а также по содержанию белков, жиров и углеводов. Стабильность качества обеспечивается за счет применения свежих продуктов ежедневной поставки и многоступенчатого технологического контроля.
3. **Качество продукции:** Поставки продуктов осуществляются исключительно от аккредитованных контрагентов, прошедших предварительный отбор. Каждая партия сопровождается полным пакетом сопроводительной документации (сертификаты соответствия, ветеринарные справки), подтверждающей безопасность сырья. Складские помещения оборудованы в соответствии с требованиями, температурно-влажностный режим соблюдается, что гарантирует сохранность потребительских свойств и исключает риск порчи.
4. **Технологические процессы и температурный режим:** Приготовление пищи ведется по действующим технологическим картам и сборникам рецептур. Ключевым элементом обеспечения безопасности является непрерывный мониторинг температурных показателей на всех стадиях — от первичной обработки до выдачи. Данный контроль позволяет сохранить органолептические характеристики (вкус, цвет, текстуру) и биологическую ценность продуктов, а также обеспечить их микробиологическую безопасность.
5. **Чистота помещения кухни и пищевого блока:** Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенных местах. В производственных цехах и моечных отделениях поддерживается безукоризненная чистота. Для обработки поверхностей и оборудования регулярно применяются сертифицированные дезинфицирующие и моющие составы, что обеспечивает полное соответствие гигиеническим нормативам.
6. **Оснащение посудой и приборами:** Пищеблок укомплектован технологическим и холодильным оборудованием в полном объеме согласно нормативам. В наличии имеется достаточный резерв кухонной и столовой посуды, а также приборов надлежащего качества. Оснащение позволяет организовать процесс приготовления и приема пищи в безопасных и комфортных условиях.

7.Соблюдение правил гигиены перед приемом пищи: Соблюдение санитарно-гигиенического режима перед приёмом пищи осуществляется в строгом соответствии с требованиями СанПиН. Обеспечен непрерывный контроль за процедурой мытья рук воспитанниками. Для каждого ребёнка организован персональный доступ к жидкому мылу и расходным материалам (полотенцам или бумажным салфеткам). Санитарное состояние зон гигиены поддерживается в надлежащем виде, запасы расходных материалов пополняются своевременно.

8.Организация подачи еды воспитанникам: Раздача готовых блюд и сервировка осуществляются помощником воспитателя с неукоснительным соблюдением санитарных норм. Персонал пищеблока и группы обеспечен чистой спецодеждой. Воспитатель контролирует соблюдение воспитанниками правил поведения за столом и этикета, помощник воспитателя отвечает за своевременную раздачу, уборку и поддержание чистоты в обеденной зоне.

9.Эстетика организации питания: Столы сервируются заблаговременно, оформление соответствует высоким эстетическим стандартам. Применяется система персонализации посадочных мест с использованием индивидуальных салфеток. Используется безопасная посуда эргономичной формы, адаптированная для использования детьми, что минимизирует риск травм и обеспечивает удобство.

10. Органолептика: Проведенная дегустация показала высокие вкусовые и внешние характеристики продукции. Блюда обладают приятным цветом, выраженным ароматом и сбалансированным вкусом. Рецептура адаптирована под физиологические особенности детского организма: исключено использование специй, содержание соли и сахара сведено к минимуму. Консистенция блюд оптимальна для легкого пережевывания и усвоения.

Выводы комиссии: На основании вышеизложенного комиссия приходит к выводу, что система организации питания в учреждении функционирует эффективно и в полной мере соответствует требованиям действующего законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия. Строгое соблюдение технологий хранения и приготовления, бесперебойная работа оборудования и надлежащий санитарный режим обеспечивают безопасность рационов и гарантируют высокое качество питания воспитанников.

Предложения комиссии:

- Продолжить работу в текущем режиме, уделяя особое внимание поддержанию стабильности качества поставляемого сырья.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: _____ Т.Ю. Бобкина

Члены комиссии: _____ И.М. Шемякина

_____ Е.В. Когут

_____ Е.И. Корень

Подпись представителя
МДОУ старший воспитатель _____ С.А. Коваленко

С актом ознакомлен:
Заведующая МДОУ Детский сад №4 «Сказка» города Алушты _____ Е.В. Ковалева