



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА
ДЕТСКИЙ САД №4 «СКАЗКА»**

Акт
проверки качества питания
в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №4 «Сказка»

от 17.09.2021г.

Основание: приказ МАДОУ г. Нижневартовска ДС №4 «Сказка» от 27.08.2021г.
№293 «О контроле качества питания в МАДОУ»

Составлен комиссией в составе:

Председатель комиссии – Н.В.Беляева, заведующий

Члены комиссии:

- Воронцова М.М., заместитель заведующего по безопасности,
- Федотова Л.М., заместитель заведующего по АХР;
- Кашевская Н.А., член первичной профсоюзной организации;
- Гранич К.Д., уполномоченный ОТ;
- Пузанова М.Ю., медицинская сестра;
- Корнеева А.В., медицинская сестра;
- Ишмухаметова Ю.С., председатель Совета родителей.

Присутствоваали:

- Зиннатуллина Г.Н. – шеф-повар

14.09.2021г. комиссией проведен контроль качества питания на 1 корпусе,

15.09.2021г. комиссией проведен контроль качества питания на 2 корпусе.

В ходе контроля комиссией установлено:

Питание в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №4 «Сказка» на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Прием товара осуществляет кладовщик. У водителя транспортного средства имеется санитарная справка на машину, санитарная книжка водителя и санитарные

книжки сопровождающих товар работников. Продукты имеют сертификат качества, ветеринарная справка и накладная соответствующую маркировку, храниться в холодильнике с определенной температурой, ведется журнал бракеража скоропортящихся продуктов.

При составлении рациона учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В циклическом меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах микроэлементах, а также проводится витаминизация третьих блюд. При отсутствии каких-то продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. О любых изменениях в меню руководитель информируется в письменной форме. Не допускаются повторения одних и тех же блюд в тот же день или последующие два дня. Фактический рацион питания соответствует утвержденному циклическому меню.

Выдача готовой продукции проводится только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. Меню в ОО имеет некоторые особенности:

- блюда повторяются не чаще, чем раз в 5 дней;
- суточный рацион малышей возрастом до 3-х составляет 1400ккал, детей старше 3-х лет – 1800ккал;
- завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо(суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель);
- полдник –напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными и кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд;
- ужин- рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки;
- на завтрак обучающиеся должны получать 20-25% дневного рациона, около 5% занимает второй завтрак, а 30-35% рациона составляет обед, полдник – 10-15%, ужин 20-25%.

В циклическом меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мясо (или рыба), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара и соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

Под строгим запретом для детей являются грибы, уксус, хрен, фляжное молоко, полуфабрикаты, копчености, мясо водоплавающих птиц, майонез, консервы.

Согласно цикличному меню, на день проведения контроля, обучающимся отпускались блюда в соответствии с приложением 1.

Родители (законные представители) ежедневно информируются об ассортименте питания обучающихся, на пищеблоке и на групповых информационных стендах вывешивается меню с указанием блюд и объемом порций, а также замена блюд для детей с пищевыми аллергиями.

На день проверки суточные пробы готовых блюд оставлены, временной режим их хранения соблюдается.

Вывод:

- имеются десятидневное цикличное меню, бракеражный журнал готовой продукции, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
- меню для родителей (законных представителей) распечатывается из программы, заверяется заведующим, бухгалтером, медицинским работником, в меню отражены наименования блюд, масса порции, пищевая ценность, энергетическая ценность, витаминизация блюд, минеральные вещества;
- выдача пищи осуществляется в определенном месте, поварами смены;
- нормы выдачи пищи по объемам соблюдены;
- пищу получают помощники воспитателя в специальной одежде, в маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями.

Председатель _____ Н.В. Беляева, заведующий

Члены комиссии:

_____ М.М.Воронцова, заместитель заведующего по безопасности
_____ Л.М.Федотова, заместитель заведующего по АХР
_____ Н.А. Кашевская, член первичной профсоюзной организации
_____ К.Д. Гранич, уполномоченный ОТ
_____ Ю.С. Ишмухаметова, Председатель Совета родителей
_____ М.Ю. Пузанова, медицинская сестра (по согласованию)
_____ А.В. Корнеева, медицинская сестра (по согласованию)
_____ Г.Н.Зиннатуллина, шеф-повар