

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа – сад № 10» города Когалыма
(МАОУ «Школа - сад № 10»)**

ул. Северная, 1, г. Когалым, ХМАО – Югра,
(Тюменской области), 628481
факс (34667) 5-21-99, тел. (34667) 2-52-20

КОМИТЕТ ФИНАНСОВ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КОГАЛЫМА (МАОУ
"ШКОЛА - САД № 10")
Казначейский счет 03234643718830008700
Связанный банковский счет 40102810245370000007
БИК ТОФК 007162163
ИНН/КПП 8608040570/860801001 ОГРН 1028601441934

от 24.10.2023г.

№2

**АКТ
проверки комиссии общественного контроля организаци и качества питания
воспитанников дошкольного отделения «Акварелька»
МАОУ «Школа – сад № 10»**

Основание: приказ от 04.09.2023г. №885 «О работе комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников необособленного структурного подразделения дошкольного отделения «Акварелька» МАОУ «Школа – сад № 10» в 2023-2024 учебном году.

Комиссия в составе:

Крайнова А.С. – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Идиатулина Л.М. – заместитель председателя комиссии;

Сухарева Ю.К. – председатель профсоюзного комитета, секретарь;

Ташпаева Д.Д. – старший воспитатель;

Челялетдинова А.М., воспитатель;

Иконникова Е.А., представитель родительской общественности группы №11;

Цель проверки:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, бракераж готовых блюд. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Соблюдение требований к отбору суточных проб.

2. Организация питания в группах (гигиеническая обстановка, сервировка столов, согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания, привитие детям культурно-гигиенических навыков и др.) – средние группы №6, 8, 10 (обед).

3. Размещение в доступных для родителей и детей местах информации: ежедневное меню на день во всех возрастных группах детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Время: 11.00 – 12.30

В ходе проверки выявлено:

1. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, которое разработано в соответствии с физиологическими потребностями детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1 года до 7 лет. Меню утверждено приказом директора от 28.08.2023г. №702. В меню содержится информация о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и

кулинарных изделий. Наименования блюд соответствуют наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. На момент проверки меню составлено на 170 детей (ясли – 30 чел., сад – 140 чел.). Масса порций приготовленных на обед блюд, соответствует нормам выхода готовых блюд для детей от 1 года до 7 лет в соответствии с Приложением №9 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20. На момент проведения контрольного мероприятия на все блюда из меню имеются в наличии технологические карты. Членами комиссии проведен бракераж годовых блюд на обед. Обед состоял из следующих блюд: огурец соленый, суп картофельный с клецками, плов из мяса птицы, кисель из с/м ягод, хлеб «Северный». Внешний вид характерный для данных блюд. Цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Соответственно, соблюдена технология приготовления блюд согласно технологическим картам. В холодильнике суточных проб имеются в наличии пробы на каждое из приготовленных блюд. Требования к отбору и хранению суточных проб соблюдаются.

Также обеспечено питание детей с наличием пищевой аллергии. Для детей данной категории разработано меню с учетом замены продуктов, не рекомендованных к употреблению. Меню для детей аллергиков является приложением к основному меню: Приложение №1 меню без глютена, Приложение №2 меню без кур и яйца, Приложение №3 меню без молока. У всех детей, нуждающихся в специальном питании, имеются медицинские справки с указанием запрещенных к употреблению продуктов. Родителями написаны заявления на организацию специального питания.

2. В средних группах №6 (воспитатель Данилова И.А.), №8 (воспитатель Литвиненко В.Е.), №10 (воспитатель Омарова Н.О.). Членами комиссии организован просмотр обеда.

Дети садятся за стол по мере окончания гигиенических процедур за накрытые и сервированные столы. Столы в группах сервированы в соответствии с требованиями - у каждого ребенка имеется индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. Во всех группах на столах имеются бумажные салфетки в салфетницах, хлеб подается детям на отдельном блюде. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликаются на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняют детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и помощника воспитателя (иногда только по напоминанию). Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола, не дожидаясь других, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: дети в специальной форме помогают помощнику воспитателя накрывать на стол и после прибирать. В каждой группе имеется тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

Питание детей осуществляется согласно режиму дня и графика выдачи блюд из пищеблока в группы. Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдаются графики проветривания; рационально размещена столовая мебель, соблюдается график режима питания, объем порций при раздаче детям.

3. В средних группах на дату проведения контрольного мероприятия на стендах имеется меню для ознакомления родителей. В меню прописано наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации для родителей по организации здорового питания детей.

Выводы:

1. При приготовлении пищи соблюдается технология приготовления. Имеются в наличии суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Соблюдаются требования к отбору и хранению суточных проб. Имеется в наличии контрольное блюдо.

Продолжать неукоснительно соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении приготовления пищи.

2. Организация питания детей в группах осуществляется согласно утвержденному режиму дня, меню и графику выдачи готовой продукции из пищеблока в группы. Питание осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

3. Педагогам необходимо продолжать осуществлять систематическую работу по формированию у воспитанников культурно – гигиенических навыков во время приема пищи, учить правильно пользоваться столовыми приборами.

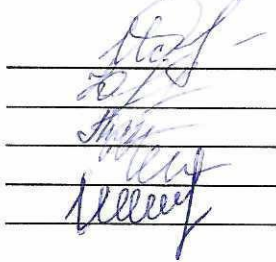
4. Во всех возрастных группах в доступных для родителей местах размещена информация о меню на день с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Председатель Комиссии:



А.С. Крайнова

Члены Комиссии:



Л.М. Идиатулина

Ю.К. Сухарева

Д.Д. Гаппаева

А.М. Челялетдинова

Е.А. Иконникова