

**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 14.12.2023г.

№4

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. Соответствие основного утвержденного руководителем зимнего меню санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения №6 – 13).
2. Заключение договоров на поставку продуктов питания на зимний период.
3. Использование в питании детей специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также витаминизированных напитков промышленного выпуска.
4. Организация питания в группах (гигиеническая обстановка, сервировка столов, согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания, привитие детям культурно-гигиенических навыков и др.) – вторые младшие группы №7, 4, 5.

Время: 11.50 – 13.00

В ходе проверки выявлено:

1. Зимнее меню разработано на период – 10 дней. Утверждено приказом руководителя от 30.11.2023 №1196. Меню разработано на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1 года до 7 лет. Меню содержит информацию 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 и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. По результатам анализа в меню не выявлено использования пищевой продукции не допустимой при организации питания детей. В состав блюд в меню входит весь перечень пищевой продукции входящей в среднесуточный набор пищевой продукции для детей до 7 лет согласно приложению №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций для детей и суммарные объемы блюд по приемам пищи также соответствуют возрастным категориям с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет в соответствии с приложением №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В меню учтены суточная потребность детей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, также в соответствии с возрастной категорией и требованиями приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество приемов пищи в меню соответствует режиму функционирования учреждения (11-12 часов) – завтрак, обед, полдник, ужин (приложение №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно приложению №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кладовщиком ведется ведомость контроля за рационом питания детей.

2. На зимний период своевременно заключены договора на поставку продуктов питания на периоды с 01.12.2023г. по 29.02.2024г. Договора заключены как посредством проведения конкурентных закупок, так и прямые договора. Договора заключены на следующие категории продуктов: мясо, рыба, куры, яйцо, овощи, фрукты, бакалея, крупы, молочные продукты, хлебобулочные изделия. Во всех договорах имеются графики поставок пищевой продукции. Перечень пищевой продукции по договорам на поставку соответствует утвержденному перечню продуктов на зимний период.

3. В меню для детей возрастной категории с 3 до 7 лет включена специализированная пищевая продукция, а именно витаминизированные напитки промышленного выпуска, предназначенные для питания детей дошкольного возраста, такие как витаминизированное молоко, сок витаминизированный «Добрый», напиток витаминизированный «Витошка».

4. В старших группах №7, 4, 5 организован просмотр обеда. Обед на дату контрольного мероприятия состоял из следующих блюд: суп «Харчо», рулет из мяса кур с луком и яйцом, капуста тушеная, компот из кураги, хлеб «Когалымский». Организация питания детей осуществляется согласно утвержденному режиму дня и графику выдачи готовых блюд из пищеблока в группы. Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, рационально размещена столовая мебель, соблюдается график режима питания, объем порций при раздаче детям. Перед началом приема пищи педагогами озвучиваются названия блюд. Столы в группах сервированы в соответствии с требованиями - у каждого ребенка имеется индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда, на столах имеются бумажные салфетки, хлеб подается на отдельном блюде. Перед приемом пищи организовано умывание. Во время приема пищи воспитатели обращают внимание на положение осанки детей во время еды, осуществляли индивидуальную работу по закреплению навыков пользования столовыми приборами, напоминают о правилах поведения за столом. Воспитатели во время приема пищи детьми следят за осанкой детей, правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, доброжелательная.

Выводы:

1. В учреждении разработано 10 – дневное меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по двум возрастным категориям.


2. Заключены договора на поставку продуктов питания на зимний период с 01.12.2023 по 29.02.2024. Договора заключены как посредством проведения конкурентных закупок, так и прямые договора.

3. В питании детей используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.


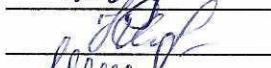



4. Организация питания детей в группах осуществляется согласно утвержденному режиму дня, меню и графику выдачи готовой продукции из пищеблока в группы. Питание осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

5. Педагогам необходимо обратить внимание на формирование у воспитанников культурно – гигиенических навыков во время приема пищи, учить правильно пользоваться столовыми приборами.

6. Сотрудникам ответственным за организацию питания воспитанников продолжать неукоснительно соблюдать требования санитарно – эпидемиологические требования к организации питания в детском саду (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Председатель Комиссии:  А.С. Крайнова

Члены Комиссии:

	Л.М. Идиатулина
	Ю.К. Сухарева
	Е.А. Иконникова
	Д.Д. Гашпаева
	А.М. Челялетдинова