

Акт обследования организации питания

МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое

от 21.04.22 г.

Совет по питанию МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое

В составе Крикливая Т.И. - заведующий
Никитина Е.А. - заведующий хозяйством
Ибрагимова Л.Н. - старший воспитатель
Примчук Т.Н. - медицинская сестра
Рыжкова - представитель родительской общественности

провели проверку организации питания МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое по направлениям

№	Объект контроля	Результаты проверки
1.	Качество приготовления пищи	соответствует требованиям
2.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	соблюдаются
3.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	соответствует требованиям
4.	Закладка блюд	в полном объеме
5.	Маркировка посуды, оборудования	имеется
6.	Норма выхода блюд (вес, объем)	соответствует меню - требованиям
7.	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	удовлетворительно
8.	Калорийность пищевого рациона	соответствует требованиям
9.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	соблюдаются

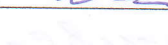
10.	Соблюдение графика режима питания	соблюдается
11.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад (наличие сопроводительной документации)	имеется
12.	Использование дезинфекционных средств (обработка ветоши)	по требованию
13.	Отбор и хранение проб готовой продукции	ежедневно
14.	Организация питания в учебно-воспитательном процессе, соблюдение графика питания, режимных моментов	здравствуй

Криклия Т.И. 

Никитина Е.А. 

Ибрагимова Л.Н. 

Примчук Т.Н. 

Акт обследования организации питания

МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое

от 21.04.22 г.

Совет по питанию МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое

В составе Крикливая Т.И. - заведующий
Никитина Е.А. - заведующий хозяйством
Ибрагимова Л.Н. - старший воспитатель
Примчук Т.Н. - медицинская сестра
Дьякова - представитель родительской общественности

провели проверку организации питания МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое по направлениям

№	Объект контроля	Результаты проверки
1.	Качество приготовления пищи	соответствует требованиям
2.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	соблюдаются
3.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	соответствует требованиям
4.	Закладка блюд	в полном объеме
5.	Маркировка посуды, оборудования	имеется
6.	Норма выхода блюд (вес, объем)	соответствует меню - требованиям
7.	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	удовлетворительно
8.	Калорийность пищевого рациона	соответствует требованиям
9.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	соблюдается