

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
« НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД СЕЛА НУТЭПЭЛЬМЕН»**

**АКТ**

**проверки питания в дошкольном отделении общественной комиссией по контролю  
за организацией и качеством питания**

На основании приказа МБОУ «Начальная школа – детский сад с. Нутэпэльмен» от 27.08.2026г. №119-од «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников. Комиссия: Номенкау М.С., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Халецкая М.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии; Тиркилейвуна В.Ю. представитель родительской общественности, член комиссии / составила настоящий акт о том, что 16.09.2026 г. с 12:00 до 12:30 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников дошкольного отделения.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с меню приготовляемых блюд питания воспитанников дошкольного отделения МБОУ «Начальная школа – детский сад с. Нутэпэльмен» на 2026-2027 учебный год, утвержденным приказом директора МБОУ от 03.08.2026 г. №101-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи на пищеблоке и в групповых помещениях;
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание на информационном стенде.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» - заполняется в срок.
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» - заполняется в срок.
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» - заполняется в срок
- «Ведомость контроля за рационом питания» - заполняется ежедневно.
- Персонал обеспечен средствами для обработки посуды, моющими и дезинфицирующими средствами.
- Условия хранения, термической и иной обработки посуды и столовых принадлежностей, уборочного и вспомогательного инвентаря соблюдаются, весь уборочный и вспомогательный инвентарь промаркирован. В замене не нуждается.
- Санитарное состояние технологического оборудования, помещений пищеблока, вспомогательных помещений соответствует нормам.

**Проверка продуктов питания показала следующее:**

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями), удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения для молочной продукции;
- складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- в холодильном оборудовании имеются термометры;

— имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием наименования приёма пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) и даты взятия пробы. При взвешивании суточной пробы за 16.09.2026 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 г:  
обед: салат из соленных огурцов с луком (100г.), Суп картофельный с макаронными изделиями (100 г), гуляш из куриных окорочков (100 гр.), каша гречневая рассыпчатая (100 гр.), компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный(100 г).

**Проверка установила,** что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от 3-х до 7 лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленном в меню - обед для детей от 3 до 7 лет: салат из соленных огурцов с луком – 50 г, Суп картофельный с макаронными изделиями – 180 г, гуляш из куриных окорочков - 70 гр., каша гречневая рассыпчатая - 130 г, компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный – 180 г, хлеб пшеничный– 60 г.

16.09.2026 г. - от 3 до 7 лет – 4 детей. Количество посадочных мест – 7. Приём пищи проходит в групповом помещении в соответствии с режимом дня. Перед едой воспитанники моют руки.

Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи в группах, состояние мебели, столовой посуды удовлетворительное. В наличии имеются индивидуальные салфетки. Воспитатель группы большое внимание уделяет сервировке стола и правилам приема пищи.

Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель имеют опрятный вид, работают в масках и перчатках.

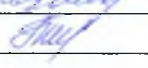
Объем пищевых отходов после обеденного приема пищи составил 0,02 л.

#### **Выводы:**

- 1) В дошкольной группе созданы благоприятные условия для приема пищи воспитанниками, а также соблюдаются гигиенические нормы;
- 2) На входе в пищеблок имеется график раздачи пищи, на родительском информационном стенде имеется меню, утвержденное директором, где указаны сведения об объемах блюд и название кулинарных изделий;
- 3) В умывальной комнате имеется раковина для умывания, мыло и полотенца с маркировкой для каждого ребенка;
- 4) посадочные места для приема пищи – достаточное количество;
- 5) производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

#### **Рекомендации:**

1. Продолжать контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте МБОУ.
3. Итоги проверки обсудить на ближайшем родительском собрании.
4. Воспитателю разновозрастной группы младшего и старшего возраста продолжить работу по формированию навыков здорового питания согласно плану работы по здоровому питанию дошкольного отделения.

|                       |                                                                                     |                    |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Председатель комиссии |  | /Номенкау М.С.     |
| Члены комиссии        |  | /Халецкая М.Ю.     |
|                       |  | /Гиркилейвуна В.Ю. |