

АКТ №7

О дополнительных мерах по повышению эффективности организации и качества питания воспитанников» в ДО №2 «МБОУ «Лицей №3»

КБР, г. о. Прохладный

21.03.2024 г.

В соответствии с Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом РФ от 24.07.1998 г. №124 ФЗ « Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Постановлением местной администрации г. о. Прохладный от 03.09. 2020 года №813 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся и воспитанников дошкольных отделений муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Прохладный КБР» (в редакции Постановления №1311 от 28.11.2023 г.), на основании Устава МБОУ «Лицей №3», Положения о комиссии по контролю качества организации питания в ДО № 2,3, в целях четкой организации работы пищеблока, осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований хранения, приготовления и раздачи пищи в ДО №2, №3 МБОУ « Лицей №3», Мы, нижеподписавшиеся, ответственные лица, назначенные Приказом от «31» августа 2023г. № 252 –ОД «О дополнительных мерах по повышению эффективности организации и качества питания воспитанников ДО №2,3 «МБОУ «Лицей №3»».

21.03. 2024г. осуществили контроль питания в ДО №2

Объекты контроля: пищеблок, дошкольные группы

Данные проверки выявили следующие результаты:

- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

Члены комиссии пришли к выводу, что питание дошкольников организовано в соответствии с утвержденным примерным двухнедельным меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания на (октябрь 2023г. - февраль 2024г.)

- Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток:

Членами комиссии было отмечено, что в ДО созданы благоприятные условия для приема пищи.

- Условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками:

Отмечено соблюдение правил личной гигиены СанПиН.

- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд:

Сотрудниками соблюдается правила СанПиН.

- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд:

Предоставлены декларации о соответствии, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы подтверждающие безопасность принятых товаров, журнал бракеража готовой продукции.

- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей:

Дети удовлетворены качеством блюд.

- Информирование родителей и детей о здоровом питании:

Дана положительная оценка оформлению стенда для родителей о питании детей.

Вывод:

Дегустация пищи подтвердила удовлетворительное качество блюд, дети довольны питанием. Организация и качество питания в ДО №2 осуществляется на должном уровне в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.359020.

Предложения: Продолжать соблюдение гигиенических требований и рекомендаций по организации питания.

Комиссия:

Старший воспитатель ДО Е.А. Е.А.Тищенко

Члены комиссии:

Медсестра З.А. З.А.Тутова

Воспитатель Е.В. Е.В.Снеговская

Член родительского комитета В.В. В.В. Серикова

Младший воспитатель С.Н. С.Н. Караберова