

05.12.2023 года пищеблок филиала МДОУДС№1 г.Белинский ДС№3 посетила комиссия из представителей родительской общественности с целью контроля питания воспитанников детского сада.

Цель контроля:

- контроль санитарного состояния пищеблока;
- контроль качества готовых блюд;
- соответствие заявленному меню;
- состояние посуды на пищеблоке.

Меню на 05.12.2023 год.

I завтрак: Каша пшенная (150,0)

Булка с маслом (40/10,0)

Кофейный напиток (150,0)

II Завтрак : сок фруктовый

Обед:

Салат из свёклы (40,0)

Суп вермешелевый (1800,0)

Соте с тушеными овощами (60/100,0)

Компот из сухофруктов(150,0)

Хлеб ржаной (40,0)

Полдник:

Омлет (80,0)

Чай с сахаром (150,0)

Булка (35,0)

Стоимость дня 98 руб.

Комиссия оценила состояние пищеблока, отметила наличие отдельных цехов с технологическим оборудованием согласно САН ПиН. Вес закладываемых продуктов, для приготовления обеда, степень проварки, цвет блюд, вес порции готовых блюд (завтрак) каша пшенная, кофейный напиток, наличие суточных проб. Холодильное оборудование исправно, в достаточном количестве, график обработки и разморозки холодильного оборудования имеется. Замечаний по качеству приготовления блюд и закладки продуктов нет. О результате общественного контроля за организацией питания в ДООУ был составлен и подписан акт.

Утверждаю:

заведующий МДОУ ДС №3 г. Белинского

С.И.

Свищева И.Б.

АКТ №2

контроля организации и качества питания воспитанников



Комиссия в составе

1 *Р.Н. Шорнива - и.о. директора*

2 *М.А. Мосалова*

3 *А.И. Шырова*

4 *Е.Г. Муравьева*

5

6

Провела проверку организации питания воспитанников в филиале МДОУ ДС №1 г. Белинского ДС №3 Радуга по следующим вопросам:

- 1 *Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока*
- 2 *Контроль качества готовых блюд*
- 3 *Соответствие приведенному меню*
- 4 *Состояние пищевого оборудования*
- 5 *Состояние посуды на пищеблоке*
- 6

В результате проверки установлено:

Состояние пищеблока соответствует нормам СанПиН. Занимает отдельное помещение, где имеются отдельные окна. Посуда и оборудование продезинфицировано. Принадлежащие блюда соответствуют приведенному меню. Техническое оборудование работает. Ведется график температурного режима, графика дезинфекции и обработки посуды. Проба пищи в индивидуальном порядке. Посуда пищеблока хранится на стеллажах, чистая, продезинфицированная, в расстеленном состоянии.

Подписи членов комиссии:

1

2

3 *Шорнива Р.Н.*

4 *Мосалова М.А.*

5 *Шырова А.И.*

6 *Муравьева Е.Г.*