

Акт
контроля за правильной организацией питания детей дошкольных групп
в МБДОУ Детский сад №14 «Колокольчик»
корпус «Рябинка»

29.02.2024 г.

№	Критерий	Соответствие	Примечание
1	Информирование родителей и детей о здоровом питании (наличие меню в приемных группах)	соотв-ем	
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соотв-ем	
3	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи)	соотв-ем	
4	Условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками	соотв-ем	
5	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соотв-ем	
6	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	соот-ем	
7	Удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	соот-ем	
8	Наличие меню на кухне, график выдачи пищи, акты замены (если имеются), ведение бракеражного журнала	соотв-ем	
9	Санитарно-техническое содержание пищеблока	соот-ем	
10	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников кухни	соот-ем	
11	Удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам снятия пробы	соот-ем	

ВЫВОДЫ:

Травма организации питания детей
домашних групп в МБ ДОУ Девятое 114
Смоленская область, г. Рязань, район
Будет санитарно-технические инспекции

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющих:

Бондуренко Я. У.
ФИО

Слушова А. П. класс.
ФИО

Сереев Д. М. Сер.
ФИО

Луцкер Л. В. Б.
ФИО

Точилкина О. А. Ин.
ФИО

Тимофеев В. Ин.
ФИО

ФИО

Акт
контроля за правильной организацией питания детей дошкольных групп
в МБДОУ Детский сад №14 «Колокольчик»
корпус «Колокольчик»

29.02.2024 г.

№	Критерий	Соответствие	Примечание
1	Информирование родителей и детей о здоровом питании (наличие меню в приемных группах)	+	
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	+	
3	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи)	+	
4	Условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками	+	
5	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
6	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+	
7	Удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	+	
8	Наличие меню на кухне, график выдачи пищи, акты замены (если имеются), ведение бракеражного журнала	+	
9	Санитарно-техническое содержание пищеблока	+	
10	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников кухни	+	
11	Удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам снятия пробы	+	

ВЫВОДЫ:

Результатами проведенной проверки считать положительными. Соблюдается требования СанПиНа в организации питания в ДОУ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющих: Н.С. Соловьева

ФИО

Ирина Сергеевна ГТ

ФИО

Вадикова Н.П.

ФИО

Кананова С.Е.

ФИО

Чубкова И.В.

ФИО

Василькова М.У.

ФИО

С.С. Семёнова

ФИО