

**Акт контроля комиссии по общественному контролю организации
питания в МКОУ «Центр образования Смородинский»
(школа)**

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в дсн

МКОУ «Центр образования Смородинский»
(дошкольное структурное подразделение)

от «2» 11 2024 г.

Ход проверки:

Место, время проверки:

Комиссией в составе:

было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие контрольного блюда на кухне.
5. Группы:
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин.
 - организация приёма пищи: мытьё рук; сервировка стола; наличие отходов.
6. Качество приготовления пищи (1-е блюдо; 2-е блюдо; напиток).

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Вопросы к организации питания		
	меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость	<u>имеются</u>	не имеются
	журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<u>имеются</u>	не имеются
	выдача пищи осуществляется поварами	<u>в белых халатах</u>	без халатов
	нормы выдачи пищи по объёму	<u>соблюдены</u>	не соблюдены
	пищу получают младшие	<u>в специальной</u>	без специальной

	воспитатели	одежды	одежды
		в маркированную посуду	не маркированную посуду
		в соответствии с санитарными требованиями	не в соответствии с санитарными требованиями
	Сервировка	соблюдена	не соблюдена

Приготовленная пища вкусная. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

Самохвалова Л.К. *СХ*

**Акт контроля комиссии по общественному контролю организации
питания в МКОУ «Центр образования Смородинский»
(школа)**

Цель проверки: организация и осуществление питания детей в *ЮСП*

МКОУ «Центр образования Смородинский»
(дошкольное структурное подразделение)

от «*14*» *12* 20*14*г.

Ход проверки:

Место, время проверки:

Комиссией в составе:

было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие контрольного блюда на кухне.
5. Группы:
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин.
 - организация приёма пищи: мытьё рук; сервировка стола; наличие отходов.
6. Качество приготовления пищи (1-е блюдо; 2-е блюдо; напиток).

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Вопросы к организации питания		
	меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость	<u>имеются</u>	не имеются
	журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<u>имеются</u>	не имеются
	выдача пищи осуществляется поварами	<u>в белых халатах</u>	без халатов
	нормы выдачи пищи по объёму	<u>соблюдены</u>	не соблюдены
	пищу получают младшие	<u>в специальной</u> ✓	без специальной

	воспитатели	одежды	одежды
		в маркированную посуду ✓	не маркированную посуду
		в соответствии с санитарными требованиями ✓	не в соответствии с санитарными требованиями
	Сервировка	соблюдена ✓	не соблюдена

Приготовленная пища вкусная. В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

Самохвалова А.К. *af* /
