

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК» КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 44» ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

360051, г. Нальчик, ул. М. Горького, 56

телефон: 42-57- 49

АКТ
по итогам проведения общественного (родительского) контроля
за организацией питания обучающихся
в МКДОУ «Детский сад № 44»

Дата: 21. 09.2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: И. Н. Шогенова

Члены комиссии:

1. Танашева Ф.Р. - родитель (законный представитель);
2. Дугарлиева Ю.О. - родитель (законный представитель);
3. Кодзокова Э. Р. - родитель (законный представитель);
4. Жамбекова А.Х. – председатель ПК;
5. Кумыкова Н.П. – воспитатель.

Проверка проведена по следующим вопросам:

1. Подготовка пищеблока и складских помещений к новому 2021-2022 учебному году.
2. Анализ наличия посуды в группах и на пищеблоке.

В ходе проверки выявлено:

1. Пищеблок к началу 2021-2022 учебного года подготовлен, санитарное состояние соответствует нормам. Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин.

Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуда промаркирована. График получения пищи на пищеблоке утверждён приказом заведующего.

Также в ходе проверки установлено:

Продукты питания поступают на склад пищеблока с документами, подтверждающие их качество и безопасность.

На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Мясо и рыба хранятся в холодильниках и морозильных камерах. Соблюдается товарное соседство. Молочная продукция хранится в отдельном холодильнике.

В каждом холодильном оборудовании имеется термометр для контроля температурного режима хранения продуктов.

Санитарное состояние складского помещения, оборудования, стеллажей соответствует нормам и правилам, уборка выполняется по графику с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

2. В группах столовая посуда в хорошем состоянии: нет сколов, трещин, повреждённой эмали, наличие посуды соответствует списочному составу детей. Для персонала выделена отдельная посуда. Посуда для получения пищи с пищеблока промаркирована. Хранение посуды обеспечено в соответствии с требованиями СанПиН.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: И. Н. Шогенова



Члены комиссии:

1. Танашева Ф.Р.



2. Дугарлиева Ю.О.



3. Кодзокова Э. Р.



4. Жамбекова А.Х.



5. Кумыкова Н.П.

