



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК»

**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение**

**« Детский сад № 51 »**

**городского округа Нальчик Кабардино- Балкарской республики**

**КЪЭВЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ НАЛШЫК КЪАЛЭ ОКРУГ**

**«САВИЙ ГЪЭСАПІЭ №51» ЗИ ШКОЛ КІУЭГЪУЭ МЫХЪУАХЭР ЦРАГЪАДЖЭ**

**МУНИЦИПАЛЬНЭ КІЭЗОНЭ ІУЭХУЦІАПІЭ ЗЭХЭТ**

**КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ НАЛЬЧИК ШАХАР ОКРУГУНУ «51-чи НОМЕРЛИ САВИЙ САД»  
ШКОЛГЪА ДЕРИ ВИЛИМ БЕРГЕН МУНИЦИПАЛ КАЗНА УЧРЕЖДЕНИЯСЫНЫ БИРИКГЕН ТЮРЛЮСЮ  
ИНН 0726025534, КПП 072601001, БИК 018327106, Р/03231643837010000400  
Банк: УФК по Кабардино-Балкарской Республике в г. Нальчик**

РФ, КБР, 360019, г. Нальчик, ул. Эльбрусская, 4, тел.: 96-79-57, 96-80-97

## АКТ

### по проверке организации питания детей

от «07»апреля 2023г.

**Цель проверки:** - проверка организации и осуществление питания детей в детском саду.

**Ход проверки:**

Комиссией в составе:

- Карданова О.А.- заведующая , председатель комиссии,
- Масаева З.М.- медсестра,- член комиссии,
- Хапова Ф.Ж.- гл.бухгалтер;
- Уянаева Д.С.- родитель, - член комиссии .

**Было проверено:**

1. Меню десятидневное, ежедневное;
  - 1.1. Наличие технологической карты (наименование блюд и кулинарных изделий , указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах);
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Склад:
  - организация хранения продуктов питания; наличие прибора для измерения относительной влажности воздуха температуры воздуха;
  - наличие продуктов;
  - наличие сопроводительных документов на продукты.
5. Кухня:
  - хранение инвентаря и оборудования;
  - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
  - наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
  - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин;наличие суточной пробы;

- наличие инструкций по мытью и дезинфекции посуды;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (головной убор, халат, перчатки)

6. Группы:

- выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
- выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед и ужин;

7. Качество приготовления пищи на завтрак, обед и ужин.

8. Сервировка.

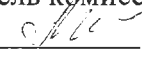
Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам, в наличии имеются инструкции по мытью и дезинфекции посуды;
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока; технологические карты;
- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в белых халатах с соблюдением правил личной гигиены;
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены; суточная проба имеется.
- пищу получают младшие воспитатели в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями;
- сервировка соблюдена, соответствует программным требованиям каждой возрастной группы.

**ВЫВОДЫ КОМИССИИ:** Приготовленная пища очень вкусная, как на завтрак, так на обед и на ужин. Зачастую дети просят добавки. В детском саду работают повара высокого разряда. В ходе проверки нарушений **не выявлено.**

Карданова О.А.- заведующая , председатель комиссии 

Масаева З.М.- медсестра,- член комиссии 

Хапова Ф.Ж.- гл.бухгалтер 

Уянаева Д.С.- родитель, член

комиссии 