

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад №7 «Ярославна»

АКТ

проверки норм выхода и качества приготовленной пищи

№ 25

от « 15 » 05 2024г.

На основании приказа «Об организации питания детей и сотрудников»
Мы, члены комиссии, в составе:

Рязанова Ю.А.
Бусовникова А.Ю.

провели выборочную проверку закладки продуктов и качества приготовленной пищи на пищеблоке.
Во время завтрака (обеда, ужина) провели контрольное взвешивание готовых блюд, выданных с
пищеблока на завтрак в группе сада (яслей)

Наименование блюда	Кол-во порций для контрольного взвешивания	Выход по меню-требованию (кг)	Выход фактически (кг)	отклонение			
				недовес		перевес	
				На всех (кг)	На одного (кг)	На всех (кг)	На одного (кг)
<u>Суп молочный с макар. изюм</u>	<u>1</u>	<u>200</u>	<u>200</u>				
<u>Пюре картофельное с мясом</u>	<u>1</u>	<u>200</u>	<u>200</u>				
<u>Бутерброды с колбасой</u>	<u>1</u>	<u>22/12</u>	<u>22/12</u>				

Количество детей по меню-требованию 90, фактически 90

Повар Самкина Ю.Ю.
Шеф-повар Чернаева О.Ю.

Члены комиссии:

Тол
Тол

Рязанова Ю.А.
Бусовникова А.Ю.

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МАДОУ «ЦРР-детский сад № 7 «Ярославна»**

(наименование организации)

Дата проведения: 15.05.2024г

Наименование приема пищи:

- ☒ завтрак
- ☐ второй завтрак
- ☐ обед
- ☐ полдник
- ☐ уплотненный полдник
- ☐ ужин

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	Да	
2.	Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.	Да	
3.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МАДОУ).	Да	
4.	В меню нет запрещенных блюд и продуктов.	Да	
5.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МАДОУ.	Да	
6.	Наличие контрольного блюда.	Да	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
8.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
9.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	Да	
10.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
11.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	Да	
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	Да	
13.	Соблюдение графика питания воспитанников.	Да	
14.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
15.	Организация питьевого режима.	Да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Председатель комиссии:

Ворошилова М.А.
(подпись)

Ворошилова М.А.
(расшифровка подписи)

Члены комиссии:

Устинова Н.В.
(подпись)

Устинова Н.В.
(расшифровка подписи)

Дьячкова Ю.А.
(подпись)

Дьячкова Ю.А.
(расшифровка подписи)