

АКТ № 2

Мы ниже подписавшаяся комиссия в составе:

14.04.2015г.

1. Харченко Е.В., заведующий - председатель группы
2. Таштамерова И.Б. зам. зав. по АХЧ
3. Уралбаева М.А. , воспитатель
4. Сулейманова Т.С., представитель родительского комитета

составили настоящий акт проверки по питанию.

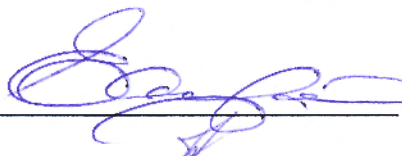
В соответствии с планом работы мобильной группы и с целью проверки выполнения сотрудниками МБДОУ «Детский сад № 14 «Улыбка» требований руководящих документов по организации питания детей, 14.04.2015г. «Детский сад № 14 «Улыбка» провел проверку по питанию. В ходе проверки выяснилось, что при составлении меню используется сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для МДОУ, разработан ООО «Уральским региональным центром питания», 2013 года и рекомендован МКУ «Дирекция по административно хозяйственному обеспечению МСО». Продукты выдаются соответственно меню – раскладке. Блюда готовятся соответственно технологии приготовления. Маркировка посуды соответствует блюдам. В меню – требование выписано по норме. Контрольная порция выставлена, вес её соответствует выходу блюд на одного человека, вкусовые качества хорошие, соблюдена технология приготовления. Хранение продуктов соответствует санитарным нормам. Продукты (мясо, рыба, масло, кура и т.д.) хранятся отдельно в холодильниках и морозильных камерах. Маркировка соответствует содержимым продуктам. Заявки на продукты подаются своевременно, из расчёта на две недели. Суточные пробы оставляются, хранятся в холодильнике отдельно от продуктов, соблюдается температурный режим, ведется журнал температур в холодильнике. На пищеблоке соблюдается санитарный режим хранения продуктов и приготовления пищи и ее раздачи, сотрудниками проводится уборка помещения, согласно графика уборки пищеблока.

В ходе проверки было проверено две группы: старшая № 11, 2 младшая № 1. Воспитателями проводится работа по воспитанию необходимых культурно – гигиенических навыков и культуры поведения за столом в зависимости от возраста и уровня развития детей: - дети соблюдают правила гигиенических процедур при употреблении завтрака, обеда и ужина (сначала моют руки девочки, затем мальчики, намывают руки и смывают водой, аккуратно не брызгая на зеркало, вытирают руки своим полотенцем, каждое поленце подписано и закреплено за своей картинкой);
- дети садятся за столы одновременно;
- педагог сообщает названия блюд, следит за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращает внимание детей на вкусно приготовленную пищу

Перед обедом дети моют руки самостоятельно, по подгруппам, пользуются мылом, количество полотенец и детей в группах соответствует. Воспитатели на протяжении обеда следят за осанкой детей, их умением пользоваться вилкой и салфеткой.

Во всех группах необходимая посуда и бельё промаркировано, ветошь в достаточном количестве, режим кормления и мытья посуды соблюдается. Посуда для кормления детей находится в целом состоянии (тарелка для первого, для второго и чашки), бой сдаётся и меняется своевременно.

Вместе с тем, выявлены следующие недостатки:
2 младшая группа № 1, не соблюдаются правила гигиенических процедур (дети моют руки не по подгруппам и не аккуратно), за столы садятся не одновременно. Педагоги не применяют словесные методы обращения детей на вкусно приготовленную пищу. Во всех группах дети после еды не полоскали рот чистой водой.



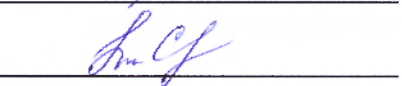
Харченко Е.В.



Таштамерова И.Б.



Уралбаева М.А.



Сулейманова Т.С.