

Отдел образования администрации города Саки
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7 «Чайка»

АКТ ПРОВЕРКИ № 9

комиссией по родительскому контролю за организацией питания

Нами, комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 7 «Чайка», в составе:

Члены комиссии:

Кудрина В.В., заведующая,

Садовская А.В., медсестра,

Привалова О.Н., председатель родительского комитета детского сада,

Михальская З.Ф., председатель родительского комитета группы «Капелька»,

Осадчук О.А., председатель родительского комитета группы «Ромашка»

составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Организация питания в летний оздоровительный период.
2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания.
3. Наличие актуализированной информации на стендах о здоровом питании.

Выявлено следующее:

1. Организация питания в летний оздоровительный период.

В ходе проверки нарушений в организации питания в летний оздоровительный период не выявлено. Летнее меню содержит больше свежих овощей и фруктов, легких супов и молочной продукции. В детском саду обеспечивается регулярный питьевой режим воспитанников. Питьевая вода доступна детям в течение всего времени его нахождения в учреждении.

2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Медицинская сестра составляет ежедневное меню-требование, следит за качеством приготовления пищи, производит пробу готовых блюд, следит за выполнением графика получения пищи группами, проводит ежедневный

обход групп, проверяя организацию питания в группах. Кладовщиком производится прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документы и маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся на складе или в холодильном оборудовании в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3. Наличие актуализированной информации на стендах о здоровом питании.

На информационном стенде размещена информация об особенностях здорового питания в летний период. В каждой группе размещена информация о профилактике пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний летом.

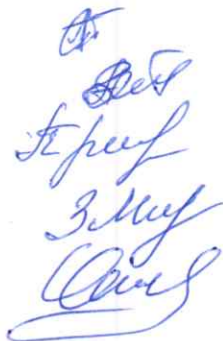
Выводы и предложения:

1. Продолжать учитывать особенности организации питания в летний оздоровительный период.

2. Продолжать соблюдать санитарно-гигиенические правила, требования и нормы по обеспечению безопасных условий при организации питания воспитанников в ДОУ.

3. Признать информацию на информационных стендах учреждения актуальной.

Члены комиссии:



Соцкая А.В.

Садовская А.В.

Привалова О.Н.

Михальская З.Ф.

Осадчук О.А.