

Отдел образования администрации города Саки

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 7 «Чайка»

АКТ ПРОВЕРКИ № 2

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:

Соцкая А.В., заместитель заведующего,

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 питьевого режима в образовательных организациях;
2. Проверка ведения документации по организации питания в ОО.

Выявлено следующее:

1. Организация питьевого режима в образовательных организациях;

Питьевой режим в детском саду организован с использованием кипяченой воды. Кипятиться вода в специально отведенной промаркированной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня. Детям кипяченая вода подаётся комнатной температуры. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду, в том числе во время прогулок на площадках. Ответственность за наличием кипяченой воды в группе возложена на помощников воспитателя.

2. Проверка ведения документации по организации питания в ОО.

Документы аккуратно заполнены, журналы ведутся своевременно, прошиты, пронумерованы. Документы с информацией для родителей: ежедневное меню в наличии. Документы, подтверждающие качество и безопасность

Выводы и предложения:

1. Организация питьевого режима в МБДОУ «Детский сад №7 «Чайка» ведется в соответствии с требованиями СанПин. Кипяченая вода меняется каждые 3 часа с момента её розлива. Время замены воды отмечается в журнале питьевого режима по группам и на пищеблоке. Необходимо продолжать работу в данном направлении.

2. При организации питания в МБДОУ «Детский сад №7 «Чайка» строго соблюдаются санитарно-гигиенических требования к пищеблоку, процессу приготовления и хранения пищи. Осуществляется ежедневный контроль за качеством приготовления блюд в соответствии с технологическими картами. Строго соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов. Меню содержит информацию о названии, выходе, пищевой ценности блюд. Родители удовлетворены качеством и организацией питания в ДОУ. Необходимо продолжать работу в данном направлении.

Члены комиссии:



Соцкая А.В.
Садовская А.В.
Привалова О.Н.
Михальская З.Ф.
Осадчук О.А.