**структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» с. Утевка муниципального района Нефтегорский Самарской области – детский сад «Чайка»**

---

# АКТ

## проверки общественной комиссией

## организации и качества питания в детском саду «Чайка» с. Утевка

от 20 октября 2026 года

Общественная комиссия в составе

- Болоболова Е.М. - председатель комиссии, старший воспитатель
- Полянская М.Л. – член общественной комиссии, калькулятор
- Саяпина Л.В. - член общественной комиссии, калькулятор
- Гончарова А.А. - представитель родительской общественности
- Курашкина О.В. - представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 20.10.2026 года в 11.15 мин. была проведена проверка качества питания и условий организации питания в Детском саду «Чайка» с. Утевка.

В ходе проверки проверялось:

1. Соблюдение требований при организации питания на пищеблоке Детского сада «Чайка» с. Утевка.
2. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
3. Ежедневное меню. Соответствие составления ежедневного меню с примерным десятидневным меню ДОУ.
4. Качество готовых блюд.
5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

1. При организации питания на пищеблоке Детского сада соблюдаются требования согл. СП 2.4.2.4283-26. А именно: помещение для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудовано технологическим, холодильным и моечным

оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркировано в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

2. Организация питания осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, которое утверждено приказом ГБОУ СОШ с. Утевка от 01.09.2026 г. № 251-од. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Меню составлено на основании среднесуточных норм питания СанПиН 2.3/2.4.4282-26, с учетом времени пребывания детей в учреждении. Меню рассчитано по пищевой, витаминной и минеральной ценности. В питании детей детского сада ежедневно: на завтрак молочные каши, на второй завтрак – соки, витаминизированные напитки/кисломолочные напитки, на обед - первые блюда, гарниры, вторые мясные блюда, на уплотненный полдник - выпечка /овощные салаты/запеканки с чаем/киселем. Периодично дети получают свежие овощи и фрукты. Поступление продуктов питания отражается согласно накладных поставщиков.

3. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и хранятся в холодильнике при Т. $+2^0$С до $+6^0$ С не менее 48 часов.

5. Соблюдается питьевой режим (Согласно Положению об организации питьевого режима в с/п ГБОУ СОШ с. Утевка - Детский сад «Чайка» с. Утевка).

6. Кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку.

7. Допускается замена одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены с учетом её пищевой ценности (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

8. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

9. Медицинский работник следит за организацией питания в детском саду, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник Константинова С.В. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПиН 2.3/2.4.4282-26, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

10. Ежедневное меню утверждается старшим воспитателем, оформляется /составляется калькулятором ДОУ, размещается в каждой групповой д/с в «Родительских уголках», а также на стенде у пищеблока. В меню указано калорийность

блюд, выход в граммах (по каждой возрастной группе). Ежедневное меню ежедневно размещается на сайте д/с «Сказка» в разделе «Горячее питание».

11. Работниками пищеблока обеспечено необходимое соблюдение дезинфекционного режима: проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, проверена работа системы воздухообмена, обеззараживается воздух. Соблюдается температурный режим, а также – режим проветривания.

Санитарное состояние пищеблока хорошее. Мед. сестрой и старшим воспитателем осуществляется ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений , соблюдения правил мытья посуды оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Старший воспитатель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации и качество питания хорошей.
2. Воспитателям групп систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей. Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения
3. В целях контроля со стороны родителей за обеспечением детей качественным, здоровым и безопасным питанием размещать нормативные документы, методические материалы, акта проверок, предписаний на сайте Д/С в разделе «Организация питания».
4. Работникам пищеблока, педагогическим работникам ДОУ строго соблюдать выполнение Плана мероприятий по контролю за организацией питания в Детским саду «Чайка» с. Утевка на 2026 год.

С актом комиссии ознакомлены:

_____ Лантаева Л.Я. /повар

_____ Зыбинская Н.Т. / повар

_____ Макеева Г.В. / кладовщик

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

_____ Болоболова Е.М.

_____ Гончарова А.А.

_____ Саяпина Л.В.

_____ Курашкина О.В.