

АКТ
о проведении мониторинга деятельности в части организации
питания обучающихся в МБДОУ «Излучинский ДСКВ «Сказка»

г.п. Излучинск
от «23» декабря 2021 г.

№ 4

Нами, членами комиссии:

- Гринцова С.В. / заведующий МБДОУ «Излучинский ДСКВ Сказка»/;
- Кохановская Е.Ю. /заместитель заведующего/;
- Новрузова Г.М. / представитель от родительской общественности/;
- Смолина А.А. /представитель от родительской общественности/;

в присутствии работника пищеблока Ройкохерт С. А., зав. производством
(ФИО, должность)

проведен контроль качества готовых блюд: Салат стеновой из
(перечень блюд, их качество)

разных овощей, в меру соленый, форма
овощей сохранена, нарезана кубиками.

Суп крестьянский в меру соленый, форма
нарезки овощей правильная; крупа перловая
непереваренная и не сырая; вкус собствен-
ной варенной овощей.

Картофельное пюре без комочков, масса
однородная, в меру соленый.

Компот рубленый правильной формы,
масса однородная, вкус свойственной мясу
говядины.

Компот из ягод в меру сладкий, вкус и
цвет настоянный.

Кефир нежирный, термо-непастеризованный,
производственный, мягкий, свежий.

проведен контроль температуры подачи блюд: Салат стеновой + 15°С;
Суп крестьянский + 75°С; пюре картофельное + 65°С;
Компот рубленый + 65°С; компот + 14°С.

проведено контрольное взвешивание готовых блюд: катеория (1,5-3 лет)
салат стейкной - 40гр; суп крестьянский - 160гр;
котлета - 60гр; пюре картофельное - 120гр;
компот - 150гр; хлеб - 20/30гр.

катеория (3-7 лет)
салат - 60гр; суп крем. - 200гр; котлета - 100гр;
карт. пюре - 150гр; компот - 180гр; хлеб - 20/30гр.

проведен контроль объема отходов: 7 группа - 350гр;

12 группа - 180гр;

3 группа - 270гр;

11 группа - 320гр;

10 группа - отходов нет.

Выявлены следующие

нарушения: нет

Внесены предложения: нет

В присутствии работников групп воспитателей: Вязжиной Н.К.;
Тюгдановой Н.В.; Черная Т.В.; Дубровиной А.М.;
Жовсоловук Н.Н.

(ФИО, должность)

Выводы комиссии: Санитарное состояние пище-
блока соответствует нормам СанПиН,
сотрудники соблюдают месячный режим,
наличие перчаток.

Все блюда приготовлено в соответствии
с технологическими картами.

Выход блюд, температура соответствует
нормам СанПиН.

Отходы минимальные.

Блюда приготовлено в соответствии с
меню на 22.12.21г.

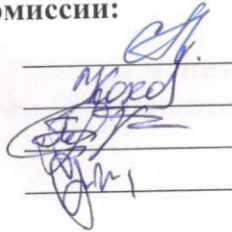
Подписи членов комиссии:

Гринцова С.В.

Кохановская Е.Ю.

Новрузова Г.М.

Смолина А.А.



заведующий МБДОУ «Излучинский ДСКВ «Сказка»

заместитель заведующего

представитель от родительской общественности

представитель от родительской общественности;

Подпись медсестры о получении заполненного акта: _____



(подпись, ФИО)