

Акт проверки
мобильной группы
по контролю за организацией питания
в МАДОУ «Детский сад «Наукоград»

17.10.2023г.

Состав комиссии ул. Коммунистическая, д. 4:

Неустроева М.В. - методист

Плотникова Н.А. - пом. воспитателя

Федотова Е.Н. - зав.хоз.

Мерзлякова А.В. - родитель старшей компенсирующей группы

Трегубова А.В. - родитель подготовительной группы

Проверка выдачи блюда с пищеблока в группы, культура организации питания в группах. Посуда, в которую отпускается пища с пищеблока промаркирована I,II,III- блюдо, указан вес тары.

Готовая пища с пищеблока отпускается согласно графика выдачи пищи с пищеблока и в соответствующую маркировку посуду. t выдачи готовых блюд 60-65°C. Вкус, запах соответствуют продуктам, входящих в блюдо.

На пищеблоке выделено специальное место для выставления контрольного блюда. Контрольное блюдо на завтрак и обед выставлено согласно меню.

Завтрак (ранний возраст - 15 детей):

Время выдачи 8:00

Каша из овсяных хлопьев, молочная, жидкая. Выход: $150 \cdot 15 = 2,250$

Кофейный напиток с молоком. Выход: $180 \cdot 15 = 2,700$

Хлеб пшеничный с сыром. Выход: $20 \cdot 15 = 30,0$
 $5 \cdot 15 = 75,0$

Полдник (подсчет 22 человека):

Омлет натуральный. Выход: $70 \cdot 22 = 1,540$

Сок. Выход: $180 \cdot 22 = 3,960$

Печенье. выход: $15 \cdot 22 = 0,330$

Фактически выданные блюда с пищеблока соответствуют заявленным объемам в меню.

В группах гигиенические процедуры (мытьё рук) перед приемом пищи выполняются. Воспитатель организует рассадку детей за столы для приема пищи. На столах стоят салфетницы, печенье в блюдах, напиток в кружках. Каша на завтрак и омлет на полдник разложены по тарелкам. Во время приема пищи воспитатель называет детям блюдо и проводит беседу о пользе принимаемой пищи. Сервировка столов соответствует методическим рекомендациям.

Методист Неустроева М.В.

Пом. воспитателя Щотникова Н.А.

Зав. хоз. Федотова Е.Н.

Родитель старшей компенсирющей группы Мерзлякова А.В.

Родитель подготовительной группы Трегубова А.В.

(The following text is a faint, mirrored bleed-through from the reverse side of the page, appearing upside down. It contains details about the organization of the group and the preparation of the menu.)

Проверка выдачи блюд в группах, культура оформления питания в группах. Проверка, в которую отпускаясь группа с индивидуальными тарелками и чашками, укладка тарелки.

Тотальная проверка отпускаясь согласно рецепта выдачи пищи с индивидуальными тарелками маркировка посуды, выдача готовых блюд 60-65°C. Вкус, запах, соответствие, продукты, включились в блюдо.

На индивидуальное специальное место для выставляются контрольные блюда. Контрольное блюдо на завтрак и обед выставляются согласно меню.

Завтрак (полный завтрак - 12 детей)
Время выдачи 8:00
Каши из овсяных хлопьев, молочная, жидкая. Выход: 150*12=5,250
Кофейный напиток с молоком. Выход: 180*12=2,100
Хлеб пшеничный с маслом. Выход: 20*12=300
2*12=240

Полдник (подает 22 ребенка)
Омлет натуральный. Выход: 70*22=1,540
Сок. Выход: 180*22=3,960
Печенье. выход: 15*22=0,330

Фактически выданные блюда с индивидуальными тарелками
объемом в меню.

В группах тарелочные процедуры (мытье рук) перед приемом пищи выполняются. Воспитатель организует раскладку детей за столом для приема пищи. На столе стоят салфетки, перенос в бумажках, напиток в кружках. Каши на завтрак и омлет на полдник выложены по тарелкам. Во время приема пищи воспитатель взаимодействует с детьми блюда и проводит беседу о пользе приемлемой пищи. Сервировка столов соответствует методическим рекомендациям.