

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД КОГАЛЫМ**  
**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Когалыма «Буратино»**

[adm-buratino@admkogalym.ru](mailto:adm-buratino@admkogalym.ru)

улица Степана Повха, 10, город Когалым, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Тюменская область, 628485,  
тел. (34667)2-18-07, 2-84-54; факс 2-03-23

номер счета казначейства 03234643718830008700 связанный банковский счет 40102810245370000007 в РКЦ ХАНТЫ-  
МАНСИЙСК//УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре г. Ханты-Мансийск,  
ОГРН 1028601443452, ИНН/КПП 8608040756/860801001, ОКПО 55443150, ОКВЭД 85.11, БИК 007162163

25.11.2024 г.

№ 3

**АКТ**

проверки соблюдения требований санитарно - гигиенических норм и правил  
во время раздачи пищи из пищеблока и в группах, санитарного состояния буфетных в  
группах и соответствия утвержденного меню по адресу ул. Молодежная, д.8

**Основание проверки:** приказ Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Когалыма «Буратино» от 25.07.2024г. №165 «Об утверждении комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников МАДОУ «Буратино» на 2024-2025 учебный год», а также план-график работы комиссии.

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии: Веселовская М. Ш., заместитель заведующего

Члены Комиссии:

- Агаева Э.Л., представитель родительской общественности
- Илибаева О.А., представитель родительской общественности

**Цель проверки:**

1. Проверка записей в журналах «Холодильного оборудования»
2. Контроль за наличием спецодежды у сотрудников пищеблока и в группах (помощники воспитателя, воспитатели во время приема пищи у детей)
3. Соблюдение требований санитарно-гигиенических норм;
4. Обеспечение нуждающихся детей специализированным питанием
5. Проверка вкусовых качеств.

**В ходе проверки выявлено:**

1. «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке» ведется без замечаний. Температурный режим холодильников соответствует норме. Термометры исправны. В холодильных камерах убрано. Товарное соседство соблюдено.

<b>Температура хранения:</b>	<b>°C</b>
Суточных проб	+10
Молочно-жировой продукции	-12; +8
Овощей и фруктов	+4
Мясной и рыбной продукции	-16
Куриной продукции	-2

2. Соблюдение требований санитарно-гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах. Во время выдачи пищи из пищеблока и раздачи в группах нарушений не выявлено. Работники пищеблока осуществляли выдачу пищи в спецодежде, соблюдая график выдачи с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Помощниками воспитателей выполнялся режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировка стола в соответствии с возрастом детей.

3. Санитарное состояние буфетных в группах. В буфетных приготовлена посуда для раздачи пищи. Столы протерты в соответствии с требованиями СанПиН. Санитарное состояние буфетных без замечаний.

4. Контроль проверки вкусовых качеств.

Для проверки вкусовых качеств блюд применялась органолептическая оценка первого и второго блюда во время обеда. При определении вкуса и запаха блюд отмечалось, обладают ли блюда присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. В результате блюдам выставлена оценка «отлично» - блюда приготовлено в соответствии с технологией, соответствует вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Результаты проверки:** нарушений по соблюдению требований санитарно - гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах не выявлено. Санитарное состояние буфетных без замечаний. Вкусовые качества не нарушены, соответствуют технологии приготовления блюд.

**Рекомендации:** замечаний нет.

Акт составлен в двух экземплярах

**Председатель Комиссии:**  
Заместитель заведующего



М. Ш. Веселовская

**Члены Комиссии:**  
Воспитатель  
Представитель  
родительской общественности



Э.Л. Агаева  
О.А. Илибаева

**С актом ознакомлен:**  
Заведующий



С. И. Харченко

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД КОГАЛЫМ**  
**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Когалыма «Буратино»**

[adm-buratino@admkogalym.ru](mailto:adm-buratino@admkogalym.ru)

улица Степана Повха, 10, город Когалым, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Тюменская область, 628485,  
тел. (34667)2-18-07, 2-84-54; факс 2-03-23

номер счета казначейства 03234643718830008700 связанный банковский счет 40102810245370000007 в РКЦ ХАНТЫ-  
МАНСИЙСК//УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре г. Ханты-Мансийск,  
ОГРН 1028601443452, ИНН/КПП 8608040756/860801001, ОКПО 55443150, ОКВЭД 85.11, БИК 007162163

25.11.2024 г.

№ 3

**АКТ**

проверки соблюдения требований санитарно - гигиенических норм и правил  
во время раздачи пищи из пищеблока и в группах, санитарного состояния буфетных в  
группах и соответствия утвержденного меню по адресу ул. Дружбы Народов, д. 41А

**Основание проверки:** приказ Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Когалыма «Буратино» от 25.07.2024г. №165 «Об утверждении комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников МАДОУ «Буратино» на 2024-2025 учебный год», а также план-график работы комиссии.

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии: Веселовская М. Ш., заместитель заведующего

Члены Комиссии:

- Ифтоди Е. В., представитель родительской общественности
- Акназарова Д. Р., представитель родительской общественности

**Цель проверки:**

11. Проверка записей в журналах «Холодильного оборудования»
12. Контроль за наличием спецодежды у сотрудников пищеблока и в группах (помощники воспитателя, воспитатели во время приема пищи у детей)
13. Соблюдение требований санитарно-гигиенических норм;
14. Обеспечение нуждающихся детей специализированным питанием
15. Проверка вкусовых качеств.

**В ходе проверки выявлено:**

3. «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке» ведется без замечаний. Температурный режим холодильников соответствует норме. Термометры исправны. В холодильных камерах убрано. Товарное соседство соблюдено.

<b>Температура хранения:</b>	<b>°С</b>
Суточных проб	+10
Молочно-жировой продукции	-12; +8
Овощей и фруктов	+4
Мясной и рыбной продукции	-16
Куриной продукции	-2

2. Соблюдение требований санитарно-гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах. Во время выдачи пищи из пищеблока и раздачи в группах нарушений не выявлено. Работники пищеблока осуществляли выдачу пищи в спецодежде, соблюдая график выдачи с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Помощниками воспитателей выполнялся режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировка стола в соответствии с возрастом детей.

3. Санитарное состояние буфетных в группах. В буфетных приготовлена посуда для раздачи пищи. Столы протерты в соответствии с требованиями СанПиН. Санитарное состояние буфетных без замечаний.

4. Контроль проверки вкусовых качеств.

Для проверки вкусовых качеств блюд применялась органолептическая оценка первого и второго блюда во время обеда. При определении вкуса и запаха блюд отмечалось, обладают ли блюда присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. В результате блюдам выставлена оценка «отлично» - блюда приготовлено в соответствии с технологией, соответствует вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Результаты проверки:** нарушений по соблюдению требований санитарно - гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах не выявлено. Санитарное состояние буфетных без замечаний. Вкусовые качества не нарушены, соответствуют технологии приготовления блюд.

**Рекомендации:** замечаний нет.

Акт составлен в двух экземплярах

**Председатель Комиссии:**  
Заместитель заведующего



М. Ш. Веселовская

**Члены Комиссии:**  
Представитель  
родительской общественности  
Представитель  
родительской общественности



Е. В. Ифтоди



Д. Р. Акназарова

**С актом ознакомлен:**  
Заведующий



С. И. Харченко

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД КОГАЛЫМ**  
**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Когалыма «Буратино»**

[adm-buratino@admkogalym.ru](mailto:adm-buratino@admkogalym.ru)

улица Степана Повха, 10, город Когалым, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Тюменская область, 628485,  
тел. (34667)2-18-07, 2-84-54; факс 2-03-23

номер счета казначейства 03234643718830008700 связанный банковский счет 40102810245370000007 в РКЦ ХАНТЫ-  
МАНСИЙСК/УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре г. Ханты-Мансийск,  
ОГРН 1028601443452, ИНН/КПП 8608040756/860801001, ОКПО 55443150, ОКВЭД 85.11, БИК 007162163

25.11.2024 г.

№ 3

**АКТ**

проверки соблюдения требований санитарно - гигиенических норм и правил  
во время раздачи пищи из пищеблока и в группах, санитарного состояния буфетных в  
группах и соответствия утвержденного меню по адресу ул. Степана Повха, д. 10

**Основание проверки:** приказ Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Когалыма «Буратино» от 25.07.2024г. №165 «Об утверждении комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников МАДОУ «Буратино» на 2024-2025 учебный год», а также план-график работы комиссии.

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии: Веселовская М. Ш., заместитель заведующего

Члены Комиссии:

- Седова Т. А., представитель родительской общественности
- Ахунова О. Л., представитель родительской общественности

**Цель проверки:**

6. Проверка записей в журналах «Холодильного оборудования»
7. Контроль за наличием спецодежды у сотрудников пищеблока и в группах (помощники воспитателя, воспитатели во время приема пищи у детей)
8. Соблюдение требований санитарно-гигиенических норм;
9. Обеспечение нуждающихся детей специализированным питанием
10. Проверка вкусовых качеств.

**В ходе проверки выявлено:**

2. «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке» ведется без замечаний. Температурный режим холодильников соответствует норме. Термометры исправны. В холодильных камерах убрано. Товарное соседство соблюдено.

<b>Температура хранения:</b>	<b>°С</b>
Суточных проб	+10
Молочно-жировой продукции	-12; +8
Овощей и фруктов	+4
Мясной и рыбной продукции	-16
Куриной продукции	-2

2. Соблюдение требований санитарно-гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах. Во время выдачи пищи из пищеблока и раздачи в группах нарушений не выявлено. Работники пищеблока осуществляли выдачу пищи в спецодежде, соблюдая график выдачи с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Помощниками воспитателей выполнялся режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировка стола в соответствии с возрастом детей.

3. Санитарное состояние буфетных в группах. В буфетных приготовлена посуда для раздачи пищи. Столы протерты в соответствии с требованиями СанПиН. Санитарное состояние буфетных без замечаний.

4. Контроль проверки вкусовых качеств.

Для проверки вкусовых качеств блюд применялась органолептическая оценка первого и второго блюда во время обеда. При определении вкуса и запаха блюд отмечалось, обладают ли блюда присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. В результате блюдам выставлена оценка «отлично» - блюда приготовлено в соответствии с технологией, соответствует вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Результаты проверки:** нарушений по соблюдению требований санитарно - гигиенических норм и правил во время раздачи пищи из пищеблока и в группах не выявлено. Санитарное состояние буфетных без замечаний. Вкусовые качества не нарушены, соответствуют технологии приготовления блюд.

**Рекомендации:** замечаний нет.

Акт составлен в двух экземплярах

**Председатель Комиссии:**  
Заместитель заведующего



М. Ш. Веселовская

**Члены Комиссии:**  
Воспитатель  
Представитель  
родительской общественности



Т. А. Седова  
О. Л. Ахунова

**С актом ознакомлен:**  
Заведующий



С. И. Харченко