

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 44
комбинированного вида
Центрального района Санкт-Петербурга
«Дошкольный микрорайонный центр»

АКТ

о проведении проверки организации питания на пищеблоке, поточность производственных процессов

Дата приведения проверки: 10 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Черенева Ю.В., представитель совета родителей

Кахриманова Д.М., представитель родительской общественности

Левданская Т.Г., представитель Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 44 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга «Дошкольный микрорайонный центр» (далее - ГБДОУ)

провела проверку соблюдения санитарных требований на пищеблоке ГБДОУ.

Проверка проводилась в соответствии с планом мероприятий по родительскому контролю и Положением о родительском контроле организации питания и качества питания в ГБДОУ, в присутствии территориального управляющего ООО «Глобал ФУДС» Пастовенской И.В. с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемым к членам комиссии (проведение термометрии, выявление признаков инфекционных заболеваний, наличие медицинских документов о состоянии здоровья) и обеспечением спецодежды пищеблока (халат, шапочка одноразовая, бахилы, маска).

№ п/п	Показатели контроля	Итоги проверки замечания
1.	Наличие и размещение ежедневного меню, соответствие десятидневному меню	На стенде у пищеблока размещены меню для детей группы раннего возраста и для детей групп дошкольного возраста, утвержденные заведующим ГБДОУ. Меню составлено с указанием наименования приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), наименования блюда, массы порции (выход). состава каждого блюда (белки, жиры, углеводы). энергетической ценности (калорийности порции), витаминизированности блюда (витамин С в мг.), меню размещено в групповых помещениях и на официальном сайте ГБДОУ (меню прилагается). Меню на текущий день проверки (среда) соответствует десятидневному.
2.	Соответствие технологии приготовления блюд технологической карте	Блюдо «Щи из квашенной капусты с картофелем, говядиной и сметаной» приготовлено в соответствии с утвержденной технологической картой № 88. Блюдо «Запеканка из печени с рисом» приготовлено в соответствии с утвержденной технологической картой №294. Расчет закладки продуктов осуществляется в соответствии с количеством детей, присутствующих по состоянию на текущий день (контроль выдачи/закладки продуктов на 10.09.2025г. прилагается)
3.	График выдачи питания в группы	Выдача готовых блюд осуществляется строго в соответствии с утвержденным графиком
4.	Поточность	С целью предотвращения встречных и перекрестных потоков

	производственных процессов	продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, установлена поточность технологического процесса с момента поступления сырья до отпуска готовых блюд. Движение потоков (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, грязной и чистой посуды, отходов) осуществляется по схеме, которая исключает контакт сырых продуктов и готовых к употреблению блюд. Движение потоков (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, грязной и чистой посуды, отходов) осуществляется по схеме, которая исключает контакт сырых продуктов и готовых к употреблению блюд (схема прилагается)
--	----------------------------	---

В ходе проверки нарушений в технологии приготовления блюд:
«Щи из квашенной капусты с картофелем и сметаной»,
«Запеканка из печени с рисом»

**не
выявлено**

Нарушений в поточности производственных процессов

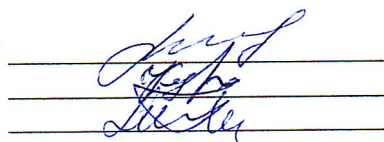
**не
выявлено**

Замечаний

нет

Члены комиссии:

Члены комиссии:



Черенева Ю.В.
Кахриманова Д.М.
Левданская Т.Г.