

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 9» муниципального округа город-курорт Ялта  
Республики Крым (МБДОУ № 9)**

298600, Республика Крым, г. Ялта, ул. Садовая, д. 21      тел. (3654) 23-39-78 e-mail:sadik\_9\_yalta@crimeaedu.ru  
ИНН 9103062982    КПП 910301001    ОГРН1159102017700    ОКПО 00802930

**Акт**  
**контроля организации и качества питания в МБДОУ № 9**  
**от «21» января 2026 г.**

№1

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Председатель комиссии: Ильина И.С. - председатель родительского комитета

Члены комиссии:

Мельниченко Е. Н. – представитель родительского комитета группы № 4;

Яковишина Т.Н. – представитель родительского комитета группы № 2

Бехова О.Н. – представитель родительского комитета группы № 1

Сверидова Е.А. – представитель родительского комитета группы № 3

В присутствии: заведующего МБДОУ № 9 – Полевик С.В., повара - Дихтярь Н.П.,  
Цымбалюк А.Ю.

Проведена проверка санитарного состояния пищеблока МБДОУ № 9 на основании  
контроля организации питания, приказа от 12.01.2026. № 6-ОД

По результатам проведения проверки выявлено:

№ п/п	Направление проверки	Результаты
1.	Наличие и опрятность спецодежды, головных уборов, медицинских масок и перчаток работников пищеблока	<u>Соответствует/не соответствует</u>
2.	Наличие дезсредств для уборки обработки поверхностей и рук.	<u>В наличии/отсутствует</u>
3.	Наличие функционирующего рециркулятора	<u>В наличии/отсутствует</u>
4.	Наличие и своевременное заполнение документации пищеблока	<u>Соответствует/не соответствует</u>
5.	Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений	<u>Соответствует/не соответствует</u>
6.	Наличие утвержденного меню, меню на день, технологических карт	<u>В наличии/отсутствует</u>
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд	<u>Соблюдается / не соблюдается</u>
8.	Соответствие веса порций выхода готовых блюд.	<u>Соответствует/не соответствует</u>
9.	График выдачи блюд с пищеблока	<u>В наличии/отсутствует</u>
10.	Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции,	<u>Соответствует/не соответствует</u>
11.	Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов	<u>Соответствует/не соответствует</u>

На момент проверки в ДОУ находится 80 воспитанников. Для проверки использованы блюда, входящие в меню обеда: суп из овощей с фасолью на к/б - 180 гр., запеканка из печени с рисом - 150 гр., салат из соленых огурцов с луком – 50 гр., соус сметанный – 35 гр., чай с лимоном – 180/6/5 гр., Хлеб ржаной – 35 гр., хлеб пшеничный – 20 гр.

В ходе проверки нарушения выявлены/не выявлены:

1. В служебных помещениях пищеблока по санитарному состоянию установлено: замечания имеются/ не имеются


2. На момент проверки работники кухни находились на своих рабочих местах в спецодежде, головных уборах, медицинских масках и перчатках. Над

- умывальником имеется дозатор мыла и дезсредства для обработки рук. Имеется графики уборки и проветривания помещения. Рециркулятор для обеззараживания воздуха работает постоянно. Вентиляция помещения исправна.
3. В помещении кухни чисто, пол промыт, окна чистые, обработаны поверхности дезинфицирующим средством. Холодильное и электрическое оборудование исправно, санитарное состояние удовлетворительное. Посуда обрабатывается в мойках.
  4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено-закрыты крышками, маркированы. В холодильном шкафу продукция хранится в таре, закрытой крышками, хранение сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении соблюдается. Вся тара поставлена на поддоны.
  5. Ассортимент продукции, отпускаемый в МБДОУ № 9 разнообразен: блюда повторяются не чаще 1 раза в 3 дня
  6. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
  7. Ежедневное ведение бракиражных журналов ведется/не ведется
  8. Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты в наличии/отсутствуют
  9. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций: Первого блюда., Норма 180 гр., соответствует норме.

Поварам Дихтярь Н.П., Цымбалюк А.Ю. рекомендовано: соблюдать санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания, постоянно следить за наличием дезсредств и средств защиты. Не допускать работников без спецодежды на пищеблок. Выдавать готовые блюда в строгом соответствии с графиком.

Председатель комиссии: Ильина И.С. - 

Члены комиссии:

Мельниченко Е.С. - 

Яковишина Т.Н. - 

Бехова О.Н. - 

Сверίδα Е.А. - 