

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 50 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»
(МАДОУ № 50)**

ул. Судостроительная, 173, г. Красноярск, 660012,
тел/факс (8-391) 233-41-86, E-mail: DOU50@mail.ru

ОКПО 54494352, ОГРН 1022402300788, ИНН/КПП 2464033698/246401001

**Акт контроля
(договор № 1/2020/50 от 25.11.2019г.)**

28. 09. 2021 г.

№ 21

Нами, членами приемной комиссии в составе:

1. Хохлова М.Ю., заведующий, председатель комиссии
2. Козелкова Е.А., заместитель заведующего по АХР
3. Корнеева Л.П., медицинская сестра
4. Леонова В.Е., старший воспитатель

в соответствии с п.5 договора № 1/2020/50 от 25.11.2019г. и на основании плана проверок, утвержденного приказом заведующего МАДОУ № 50 от 09.01.2020г. № 6.1 осуществлен контроль по организации питания и формированию культурно-гигиенических навыков, предусмотренного условиями договора № 1/2020/50 от 25.11.2019г. (далее – договор, услуга), исполнителем – индивидуальным предпринимателем Красиной Мариной Радиевной (ЧДУ «Ладошки») (далее – исполнитель) по местам оказания услуги: ул. Базарная, 124 А; ул. ул. Кравченко,8.

Проверка осуществлялась 28.09.2021г. с 11 часов до 13 часов с участием представителей исполнителя:

1. Абрамова Анастасия Сергеевна, администратор филиала на ул. (Базарная, 124 А)
2. Скорьева Елена Николаевна, администратор (Кравченко,8)
3. Красина Марина Радиевна, индивидуальный предприниматель.

Контроль предусматривал проверку условий хранения готовой продукции для обеда детей в филиалах на ул. Базарная и на ул. Кравченко, а также процесс организации обеда и прием пищи детьми в филиале на ул. Базарная.

В ходе контроля за условиями хранения готовой продукции для обеда детей в вышеназванных филиалах было выявлено, что готовая продукция в детский сад доставляется индивидуальным предпринимателем Слепухиной И.В. в герметичной посуде: вторые блюда в контейнерах, первые в термосах, третье – в большой кастрюле.

Посуда для организации питания детей в детском саду хранится на решетчатых полках и стеллажах. Каждая группа имеет в наличии свой

комплект посуды. После приема пищи столовая посуда освобождается от остатков, ополаскивается под проточной водой и помещается в посудомоечную машину для дальнейшей обработки. Для мытья посуды используется средство "Финиш". Качество чистой посуды хорошее («скрипит» на ощупь). Кухонная посуда для транспортировки пищи (термоса, кастрюли и контейнера) отправляется поставщикам еды, которые сами ее чистят и моют.

Процесс организации питания детьми осуществляется в специально оборудованном для приема пищи помещении (столовой) по графику (время приема пищи распределено в соответствии с возрастом воспитанников).

В ходе контроля за организацией питания в филиале на ул. Кравченко было выявлено, что дети соблюдают культурно гигиенические навыки (моют руки перед едой, вытирают их индивидуальными полотенцами). Под наблюдением и контролем педагога проходят в помещение столовой и рассаживаются за накрытые к приему пищи столы. Работник кухни заранее разливает суп по тарелкам воспитанников, чтобы он не был горячим.

Вторые блюда раскладывались и подавались во время употребления детьми первого блюда.

Размер столовых приборов подобран в соответствии с физиологическими возможностями детей. Дети старшего возраста во время приема пищи использовали не только ложку, но и вилку.

На столах имеются салфетки, которыми дети пользовались после приема пищи. У детей младшего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно уделяли внимание вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи, детям напоминали, как вести себя за столом, использовали устное народное творчество и педагогические приемы.

Детей, которые испытывали сложности при приеме пищи (в младшей группе), докармливали, но не заставляли доедать до конца. Все дети ели ровно столько, сколько хотели. После окончания еды дети спокойно выходили из-за стола, не дожидаясь других, переходили самостоятельно к следующему режимному моменту.

Обед проходил спокойно. На вопрос о вкусе еды, заданный детям старшего возраста, все дети дали положительный ответ. О хорошем качестве пищи свидетельствовало и то, что практически все дети съели и первое и второе блюдо полностью.

Хочется отметить, что в вышеперечисленных филиалах созданы хорошие условия для организации питания воспитанников, сложились доброжелательные коллективы педагогов и кухонных работников, которые любят детей и ответственно относятся к своим обязанностям, обеспечивая комфортные условия для приема пищи.

Рекомендации:

1. Перед приемом пищи оглашать детям меню.

2. В приёмных разместить материал для родителей по воспитанию навыков организации питания детей, формированию культуры здорового питания.

Настоящий акт рассматривается в качестве документа, констатирующего факт наличия проверки на вышеуказанную тему относительно качества оказываемой услуги исполнителем.

Экземпляр настоящего акта получил / отказался получить

Боранов Анна Георгиевна Задолженская ИУС, Научники

(фамилия, имя, отчество, должность представителя исполнителя)

(подпись)

28.09.2021

(дата)

Специалисты, осуществлявшие проведение контроля:

Ф.И.О.	Подпись
Хохлова М.Ю., заведующий МАДОУ № 50	
Козелкова Е.А., зам.заведующего по АХР	
Корнеева Л.П, мед.сестра	
Леонова В.Е., старший воспитатель	

* В случае отказа представителя исполнителя получить акт, акт подлежит направлению почтой (заказным письмом с уведомлением о вручении), электронной почтой, по факсу по имеющимся адресам исполнителя с подтверждением вручения.