

Аналитическая справка № 3

по итогам контроля за организацией питания воспитанников
в МДОУ «Детский сад № 74»

На основании плана работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 74» на 2023 год, утвержденного 22 февраля 2023 года приказом № 02-02/20, была проведена проверка

Время проверки: 11⁵⁰ 30 марта 2023 года

Группа компенсирующей направленности № 6 (две детей 6-7 лет)

Проверку провели:

Кисса Татьяна Леонидовна - заведующий ДОУ
Бугаева Анна Михайловна - старшая инструктор
Терещук Марина Николаевна - старший воспитатель
Лохова Наталья Владимировна - зам. зав. по АХР

При проведении проверки присутствовали:

Маушова Мария Владимировна - представитель
родительской ответственности

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет

– сформированы предложения:

Вывод

комиссии: В группе создана условия для организации питания,
детановки в группе во время приема пищи благоприятна,
лица соответствия утверждению.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников:

МЛ | Маушова М.В.
Т.А. | Кисса Т.А.
А.М. | Бугаева А.М.
М.М. | Терещук М.М.
Н.В. | Лохова Н.В.

КАРТА ОЦЕНКИ БЛЮД В ДЕТСКОМ САДУ

Какое блюдо Вы дегустировали? Булочки картофельные с рубленым консервированным мясом и грибами. Чашечка из сливочного сыра.

Внешний вид пищи Булочки в форме сердца, мякоть в виде рассыпчатой, мясо мелкокусочками порезанным.

Соответствует ли блюдо на тарелке тому, как должны выглядеть изделия подобного типа? соответствует

Оцените присутствие или отсутствие в продуктах видимых следов порчи, лишних включений, присутствуют ли в блюдах заявленные продукты.

В продуктах отсутствует запах плесени.

Вкусовые качества дегустируемого блюда Для блюда очень вкусное. В супе овощи мелко нарезаны, доведены до готовности. В чашечке овощи также мелко нарезаны, мякоть, сливки не жидкие.

Температура блюд на момент подачи

Все блюда были правильной температуры

Эстетичность сервировки и вид самого блюда на тарелке

Сервировка правильная, вид блюда на тарелке красиво оформлено.

Вкус и запах блюда Вкус блюд приятный, запах свежий, аппетитный.

Достаточность или избыточность соли, сахара, специй

Все блюда умеренно солено. Немного сладко.

Качество приготовленных блюд

Блюда приготовлены качественно.

Вывод: Организация питания в ДДУ соответствует на должном уровне санитарно-гигиеническим требованиям. Во время приема пищи ~~не~~ были замечены эпизодические нарушения

Дата: 30.03.2023

ФИО и подпись дегустатора: Наумова Мария Владимировна

