

АКТ №
по итогам родительского контроля
организации питания МБДОУ д/с «Чебурашка»

«15» марта 2024г.

Время проведения: 15.03. 2024 г. Время с 8.00 – 8.30

Цель: проверка качества организации питания в МБДОУ д/с «Чебурашка»

Комиссия в составе: Петрова А.А , Килина Т.А

Провели контроль организации качества питания в МБДОУ д/с «Чебурашка» и выявили:

- ежедневное меню с указанием веса/объема блюд находится в каждой групповой приемной;
- фактический рацион питания соответствует ежедневному меню;
- посуда целая, без сколов, столы и посуда чистые.
- помощники воспитателей и повара опрятные;
- столы сервированы, блюда теплые, вкусные;
- журнал бракеража заполнен, технологические карты в наличии;
- холодильники чистые, в наличие суточные пробы;
- пищеблок и место в группе для приема пищи - чистые;
- все продукты имеют маркировку, продукты с истекшим сроком годности не выявлены.

Вывод: комиссия установила, что организация питания в МБДОУ д/с «Чебурашка» соответствует нормативным требованиям.

Члены комиссии:

Петрова А.А

Килина Т.А.



**Чек - лист родительского контроля за организацией качества питания в
МБДОУ д/с «Чебурашка» с.Черемное, Павловского района, Алтайского края**

Дата заполнения, время: 15.03.24 8.00

Участники проведения контроля: Климова Татьяна Анатольевна
Петрова Анна Александровна

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ранняя		1 млад.		2 млад.		средняя		старшая		Подг.гр.	
	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет
Наличие ежеднев. меню с указанием веса/объема блюд в доступном месте	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Обеденные столы чистые	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Спецодежда у помощника воспитателя чистая и опрятная	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Сервировка стола (наличие салфеток и т.п.)	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Органолептические показатели по результатам дегустации блюда (вкусно, не вкусно)	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Температура подачи горячего блюда (соотв./несотв.).	✓		✓		✓		✓		✓		✓	

Вывод: Нарушений нет. Все соответствует нормам.

Предложения: _____

Подписи участников контроля:

Климова Т.А.
Петрова А.А.

Чек - лист родительского контроля за организацией качества питания в
МБДОУ д/с «Чебурашка» с.Черемное, Павловского района, Алтайского края

Дата заполнения, время : 15.03.24 8.00

Участники проведения контроля: Килина Татьяна Анастольевна
Петрова Анна Александровна

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	да	нет
Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время бракеража, имеются подписи членов комиссии)	✓	
Наличие суточных проб	✓	
Чистота холодильного оборудования	✓	
Общая чистота пищеблока (посуда, столы, раковины, пол, наличие чистой ветоши и т.п.)	✓	
Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню (раскладка продукции).	✓	
Внешний вид сотрудников пищеблока (опрятная одежда, наличие косынки, чистые руки и т.п.)	✓	
Наличие технологических карт	✓	
Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		✓
Наличие медицинских книжек у персонала	✓	

Вывод: Нарушений нет. Все соответствует нормам.

Предложения:

Подписи участников контроля:

Татьяна Килина Т.А.
Анна Петрова А.А.

**Чек - лист родительского контроля за организацией качества питания в
МБДОУ д/с «Чебурашка» с.Черемное, Павловского района, Алтайского края**

Дата заполнения, время: 15.03.24 8.00

Участники проведения контроля: Кишина Татьяна Анатольевна
Петрова Анна Александровна

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ранняя		1 млад.		2 млад.		средняя		старшая		Подг.гр.	
	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет
Наличие ежеднев. меню с указанием веса/объема блюд в доступном месте	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Обеденные столы чистые	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Спецодежда у помощника воспитателя чистая и опрятная	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Сервировка стола (наличие салфеток и т.п.)	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Органолептические показатели по результатам дегустации блюда (вкусно, не вкусно)	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
Температура подачи горячего блюда (соотв./несотв.).	✓		✓		✓		✓		✓		✓	

Вывод: Нарушений нет. Все соответствует нормам.

Предложения:

Подписи участников контроля:

Кишина Т.А.
Петрова А.А.