

**АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**  
**по проверке организации питания детей в МБДОУ д/с № 312 «Жемчужинка»**

Дата проведения 12.09.2023 г.

Проверку проводили: Пичугова Д.С., Кузнецова Т.Л., Жигалова А.С., Крюков Р.О.,  
Шашкина А.В.

Цель проверки: проверка организации и осуществление питания детей в МБДОУ д/с №  
312 «Жемчужинка».

В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в  
МБДОУ д/с № 312 «Жемчужинка» продуктов, наличие сертификатов и справок, выход  
готовой продукции, проведена дегустация готовых блюд.

**Ход проверки:**

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
4. Склад:
  - организация хранения продуктов питания;
  - наличие продуктов;
  - наличие сопроводительных документов на продукты.
5. Помещения для приготовления пищи:
  - хранение инвентаря и оборудования;
  - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
  - наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
  - выполнение норм выдачи пищи,
6. Качество приготовления пищи.

№ п/п	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	✓	Удовлетв.	Меню на 12.09.2023 г. соответствует 10-дневному меню
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	✓	Удовлетв.	Ведется ежедневно
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	✓	Удовлетв.	1 ребенок с пищевой аллергий, меню составлено с учетом пищевых особенностей ребенка

5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	✓	Удовлетв.	
	— наличие продуктов;	✓	Удовлетв.	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	✓	Удовлетв.	В наличии
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	✓	Удовлетв.	
;	наличие маркировки инвентаре и оборудовании	✓	Удовлетв.	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	✓	Удовлетв.	В наличии
7.	Выполнение сан. требований, мытьё посуды, хранение, маркировка;	✓	Удовлетв.	Сколы на посуде отсутствуют
8	выполнение норм выдачи пищи:	✓	Удовлетв.	
9	Качество приготовления пищи (обед):	✓	Удовлетв.	1- ое блюдо, 2- ое блюдо: качество и органолептические свойства соответствующим технологическим картам

## Заключение:


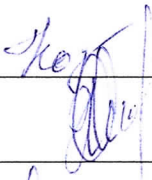
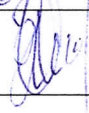


В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
  - оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
  - имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
  - выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде;
  - нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
  - посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
- Приготовленная пища доброкачественная. вкусная,  
Температура подачи соблюдена.  
В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

1. Провести анкетирование родителей, по вопросам организации питания в ДОУ по средствам электронного анкетирования
2. Продолжить контроль по организации питания в ДОУ.

Члены комиссии:

	_____	Пичугова Д.С.,
	_____	Кузнецова Т.Л.,
	_____	Жигалова А.С.,
	_____	Крюков Р.О.,
	_____	Шашкина А.В.