

Акт проверки № 3

Комиссии по родительскому контролю за организацией питания

Дата проведения контроля: 25.04.2024г.

Время проведения контроля: 12¹⁰ - 12⁴⁰

Адрес проведения контроля: г.СПб, ул. Кораблестроителей, д.29, корп.6
средняя группа №1

Состав комиссии:

И.О.Заведующий: Лафшивили Л.В. - председатель.
Методист: Галушкина И.В. Представители
родителей: Сурякова Н.В., Богданова Ю.Н.

Комиссия провела проверку организации питания:

№	Показатель качества/Вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется свободный доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	да	
	- мылу	да	
	- полотенцам	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Чистота помещения	да	
4	Уборка помещения производится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Чистота обеденных столов	да	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
8	Столовая посуда и приборы чистые и просушенные	да	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
10	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности отсутствуют	да	
11	Соблюдение сервировки стола	да	
Режим питания обучающихся			
12	Имеется утвержденный график приема пищи воспитанников	да	
13	Предоставление горячего питания осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	да	
Рацион питания			
14	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
15	В группах размещено утвержденное меню основного питания на текущий день для ознакомления родителей	да	
16	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
17	Количество обязательных приемов пищи соответствует продолжительности нахождения детей в ОО	да	
18	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
19	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
20	Питание воспитанников организовано с учетом особенностей здоровья	да	

	детей		
21	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанных в технологических картах	да	
22	Оценка вкусовых качеств готовых блюд (при оплате отдельной порции для контроля): отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно	✓	
23	Имеется ли большое количество пищевых отходов	нет	
Культура обслуживания			
24	Работники пищеблока, осуществляющие приготовление и раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	
26	Имеются ли факты подачи детям остывшей пищи	нет	

Комиссия провела проверку следующих блюд:

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВКУС	ТЕМПЕРАТУРА (оптимальная/холодная)
Огурец соевый	удовлетворит.	оптимальная
Борщ с капустой и картофелем	удовлетворит.	оптимальная
Риса (фрие) отварная	удовлетворит.	оптимальная
Пюре картофельное с морковью	удовлетворит.	оптимальная
Кисель из кураги	удовлетворит.	оптимальная
Хлеб грисано-мелишский	удовлетворит.	оптимальная

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ (ПРОВЕРКИ):

Организация питания в соответствии с возрастом группы (4-5 лет). Соблюдается режим. Столовая посуда чистая, без сколов и вмятин, строго по количеству присутствующих детей. Спецодежда чистая, без пятен.

ЗАМЕЧАНИЯ:

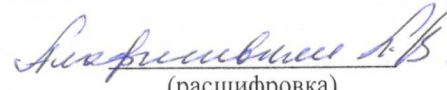
Отсутствуют

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Отсутствуют

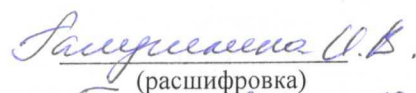
Председатель комиссии:

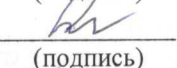

(подпись)

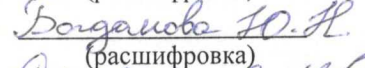

(расшифровка)

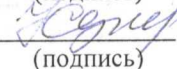
Члены комиссии:

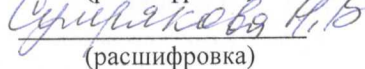

(подпись)


(расшифровка)


(подпись)


(расшифровка)


(подпись)


(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)