

Акт проверки № 3/1
 Комиссии по родительскому контролю за организацией питания

Дата проведения контроля: 03.03.2026 - 04.03.2026
 Время проведения контроля: в соответствии с графиком
 Адрес проведения контроля: ул. Кораблестроителей
 Состав комиссии: председатель - заведующий А.А. Метарева, заместители И.В. Зина, зав. по А.И. Митина, М.В. Представитель родительского комитета: Ширяева Р.О., Сердюкова
 Комиссия провела проверку организации питания:

Показатель качества/Вопрос	
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	
Имеется свободный доступ:	
к раковинам для мытья рук	
мылу	
полотенцам	
Обучающиеся пользуются созданными условиями	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи	
чистота помещения	
Уборка помещения производится после каждого приема пищи	
качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии	
чистота обеденных столов	
Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	
столовая посуда и приборы чистые и просушенные	
столовая посуда без сколов и трещин	✓
вредные насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности отсутствуют	✓
соблюдение сервировки стола	✓
Режим питания обучающихся	
Соблюдается утвержденный график приема пищи воспитанников	✓
Предоставление горячего питания осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	✓
Рацион питания	
Соблюдается утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп режимов функционирования	✓
В группах размещено утвержденное меню основного питания на текущий день для ознакомления родителей	✓
В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓
Количество обязательных приемов пищи соответствует продолжительности нахождения детей в ОО	✓
Случаи исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓
В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓
Питание воспитанников организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓
Теплая пища подают детям в соответствии с температурой, указанных в технологических картах	

	неудовлетворительно	✓
3	Имеется ли большое количество пищевых отходов	
Культура обслуживания		
4	Работники пищеблока, осуществляющие приготовление и раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓
5	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	
6	Имеются ли факты подачи детям остывшей пищи	✓

Омиссия провела проверку следующих блюд:

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВКУС	ТЕМПЕРАТУРА (оптимальная/холод)	
		ср. - холодная	по
чп картофеля фри	удовлетвор	57,5°	
Запеканка из пельменей	удовлетвор	63,4°	6
салат из курицы	хороший	54,6°	3
Пюре, приготовлен. в микс.	удовлетвор	51°	
пюре картофеля	хороший	49,5°	4
салат из свекл. листья	хороший	56°	3
Омлет	хороший	50,6°	5
Корейский салат	хороший	63,5°	6

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ (ПРОВЕРКИ):

Группа создает все условия для соблюдения санитарно-гигиенических требований. Работники пищеблока одеты в санитарную одежду. Температура подаваемых блюд не соответствует температуре, указанной в технологических картах.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Температура подаваемых блюд не соответствует температуре, указанной в технологических картах.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Организатору питания увеличить контроль за температурой подаваемых блюд. Рассмотреть вопрос в технологических картах.

БЛАНК КОНТРОЛЯ ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ
 «04» марта 2026 года

1 ПЛОЩАДКА
ПЕРЕДАЧА В ДОСТАВКУ

БЛЮДО	ЗАВТРАК		ОБЕД		ПОЛДНИК	
	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА

1 ПЛОЩАДКА
ВЫДАЧА В ГРУППЫ
СТАРШЕ-ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ГРУППА № 2 ТНР

БЛЮДО	ЗАВТРАК		ОБЕД		ПОЛДНИК	
	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
Омлет	8 ³⁵	50,6				
Кофейный напиток	8 ³⁵	63,5				

ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ГРУППА № 2 ТНР

БЛЮДО	ЗАВТРАК		ОБЕД		ПОЛДНИК	
	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
Омлет	8 ⁴⁰	50,0				
Кофейный напиток	8 ⁴⁰	63,5				

Замечания членов бракеражной комиссии

Работник КП Нева

Члены бракеражной комиссии ГБДОУ № 33

Никитина Т.М. 
 Галушкина И.В. 
 Расулова Е.А. 

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 33
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**
199058, Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей, д.30, кор. 2., тел/ф 305-63-61
ИНН/КПП 7801460073/780101001
ОГРН 1089847041680, БИК 044030001
ОКПО/ОКОГУ 82152886/23380

БЛАНК КОНТРОЛЯ ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ
«03» марта 2026 года

**1 ПЛОЩАДКА
ПЕРЕДАЧА В ДОСТАВКУ**

БЛЮДО	ЗАВТРАК		ОБЕД		ПОЛДНИК	
	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
Каша рисовая жидкая с маслом						
Чай с молоком						
Суп картофельный с макаронными изделиями птицей и зеленью петрушки						
Запеканка из печени с рисом						
Компот из кураги						
Раба, припущенная в молоке						
Пюре картофельное						
Компот из свежих яблок						

**1 ПЛОЩАДКА
ВЫДАЧА В ГРУППЫ
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ГРУППА № 2 ТНР**

БЛЮДО	ЗАВТРАК		ОБЕД		ПОЛДНИК	
	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
Каша рисовая жидкая с маслом						
Чай с молоком						
Суп картофельный с макаронными изделиями птицей и зеленью петрушки			12 ²⁰	56,6		
Запеканка из печени с рисом			12 ²⁰	61,5		
Компот из кураги			12 ²⁰	54		
Раба, припущенная в молоке					15 ⁴⁵	57,1
Пюре картофельное					15 ⁴⁵	46,7
Компот из свежих яблок					15 ⁴⁵	54

СТАРШЕ-ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ГРУППА № 2 ТНР

БЛЮДО	ЗАВТРАК		ОБЕД		ПОЛДНИК	
	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
Каша рисовая жидкая с маслом						
Чай с молоком						
Суп картофельный с макаронными изделиями птицей и зеленью петрушки			12 ¹⁵	57,5		
Запеканка из печени с рисом			12 ¹⁵	63,4		
Компот из кураги			12 ¹⁵	54,6		
Раба, припущенная в молоке					15 ⁴⁰	51
Пюре картофельное					15 ⁴⁰	49,5
Компот из свежих яблок					15 ⁴⁰	56

Замечания членов бракеражной комиссии.

Температура блюд при подаче не соответствует требованиям СанПиН, к температуре готовых блюд в санПиН

Работник КП Нева

Александр Фасина

Члены бракеражной комиссии ГБДОУ № 33

Никитина Т.М.

Галушкина И.В.

Новик О.А.