

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ДЕТСКИЙ САД № 33

ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА СПБ

199058, Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей, д.30, лит. А, пом. 168Н., тел/ф 305-63-61

ИНН/КПП 7801460073/780101001

ОГРН 1089847041680, БИК 014030106

ОКПО/ОКОГУ 82152886/23380

Акт проверки № 3

Комиссии по родительскому контролю за организацией питания

Дата проведения контроля: 3 марта 2026

Время проведения контроля: 12/15

Адрес проведения контроля: г. СПб, ул. Кораблестроителей д. 29, корп. 6

Состав комиссии: старшая группа № 1
Заведующий: Маршенин Л.В., председатель -
старший воспитатель: Представитель родителей:
Смирнова Н.В., Юрсова Р.О.

Комиссия провела проверку организации питания:

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

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

Комиссия провела проверку следующих блюд:

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВКУС	ТЕМПЕРАТУРА (оптимальная/холодная)
Суп картофельный с маком	отлично	оптимальная
Курица тушеная	удовлетворительно	оптимальная
Запеканка из пшенной каши	отлично	оптимальная
Каша из кураки	удовлетворительно	оптимальная
Хлеб батон	удовлетворительно	оптимальная
Полведер	удовлетворительно	оптимальная

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ (ПРОВЕРКИ):


Организация питания детей сест. - т. возрастная группа 15-6 лет) обеспечивает возможность получения детьми полноценного питания. Меню разнообразно по составу и виду. Обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Все блюда

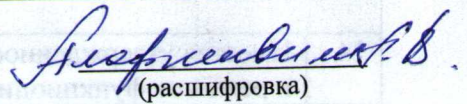
ЗАМЕЧАНИЯ:

замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

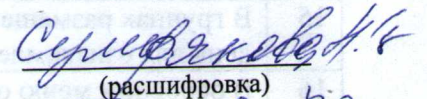
Председатель комиссии:

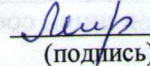

(подпись)

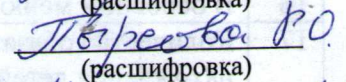

(расшифровка)

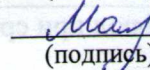
Члены комиссии:

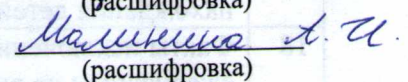

(подпись)


(расшифровка)


(подпись)


(расшифровка)


(подпись)


(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)