

**Акт проверки № 28**  
**комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей**

от 16.01.2024

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания детей в МДОУ «Детский сад № 112» и в соответствии с Методическими рекомендациями № 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020г.

Проведена проверка: группа детей раннего возраста 2-3 года № 1 (организация питания детей во время обеда).

Член комиссии:

Полунина Е.В., родитель (законный представитель) группы № 7

Присутствовали:

1. Добрецова Н.В., старшая мед. сестра МДОУ «Детский сад № 112»
2. Шипина Н.С., старший воспитатель МДОУ «Детский сад № 112»

В ходе проверки определено:

1. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню (2-хнедельное меню утверждено руководителем общественного питания ООО «Агрофирма-Ярославль» и согласовано с заведующим МДОУ «Детский сад № 112»).
2. На сайте и информационных стендах детского сада размещено меню для ознакомления с ним родителей. Также педагоги выкладывают информацию об ежедневном меню в общем чате родителей и воспитателей группы в социальной сети ВК.
3. Режимные моменты: подготовка к приёму пищи и непосредственно процесс питания соблюдаются согласно установленному режиму.
4. Младший воспитатель имеет опрятный внешний вид, специальную форму одежды при работе с продуктами питания (головной убор, фартук, маска).
5. Выполняются санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений и обработки посуды.
6. Воспитатель и младший воспитатель осуществляют руководство во время приема пищи детьми: следят за осанкой воспитанников, за их поведением за столом, за правильностью пользования столовыми приборами (правильно держать ложку в руке, аккуратно за ручку держать кружку), обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, осуществляют индивидуальный подход (при необходимости докармливают ребенка).
7. Процесс приема пищи осуществляется в спокойной обстановке. Со стороны педагогов и младшего воспитателя наблюдается доброжелательное и терпеливое отношение к малышам.
8. Органолептическая оценка блюд удовлетворительная. Суп картофельный с горохом: бульон прозрачный, нарезка овощей с сохранением формы; запеканка из печени с рисом: поверхность ровная, консистенция однородная, сочная; соус молочный: консистенция жидкая однородная; компот из свежемороженой ягод насыщенного цвета, приятного аромата.
9. Температура выдаваемых блюд соответствует допустимым нормам.
10. Количество отходов после приема пищи небольшое (суп съели все дети, запеканку из печени малыши ели менее охотно в виду того, что блюдо было в меню новым и незнакомым детям).

Замечания: не выявлено.

Предложения: -

Член комиссии:



/Полунина Е.В./



И.о. заведующего  
МДОУ «Детский сад № 112»

/А.С. Зайцева/