

Акт проверки № 30
комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей

от 01.02.2024

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: организация питания детей во время обеда (группа детей дошкольного возраста 3-4 лет № 7).

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Киселева-Бруни А.Ю., родитель (законный представитель) группы №7.

Члены комиссии:

1. Зайцева А.С., родитель (законный представитель) группы № 5

Присутствовали:

1. Шипина Н.С., старший воспитатель

2. Добрецова Н.В., старшая мед. сестра 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, информационных стендах детского сада, а также в сообществе с родителями группы в социальной сети ВК размещено меню для ознакомления с ним родителей.

3. Ежедневное меню содержит следующую информацию: наименование блюд, массу порции, калорийность порции.

4. Питание воспитанников осуществляется согласно режиму и утвержденным графикам выдачи пищи в летний период (время выдачи пищи с пищеблока группы № 7 – 11:40).

5. Выполняются санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений и обработки посуды.

6. Соблюдается организация приема пищи: мытье рук, организация дежурства детей, сервировка столов и умение пользоваться столовыми приборами. Отмечено, что дети по окончании еды благодарят педагогов и младшего воспитателя.

7. Органолептическая оценка блюд удовлетворительная. Пища имеет привлекательный внешний вид (суп картофельный со свининой: бульон с блестками жира, овощи с сохранением нарезки; картофельное пюре белого цвета, однородное, пышное; котлета рыбная с сохранением формы, однородной, сочной консистенции; икра свекольная ароматная).

8. Температура выдаваемых блюд соответствует допустимым нормам.

9. Количество отходов после приема пищи небольшое (не все дети съели полностью рыбную котлету в виду индивидуальных вкусовых предпочтений).

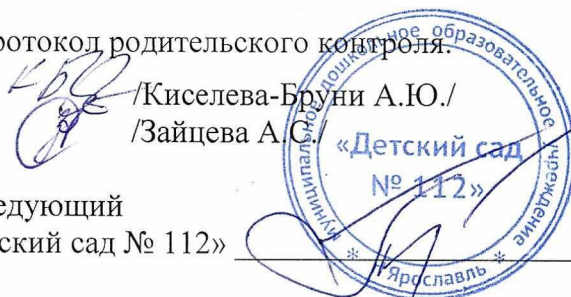
Замечания: не выявлено.

Предложения: -.

Приложения к акту: чек-лист и протокол родительского контроля.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Заведующий
МДОУ «Детский сад № 112»

/М.А. Парамонова/