

Акт проверки № 52
комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей

от 11.04.2025

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 завтрака (группа детей дошкольного возраста 6-7 лет № 8).

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Филинова П.К. родитель (законный представитель) группы № 3

Члены комиссии:

1. Зайцева А.С., родитель (законный представитель) группы № 5
2. Федорова Н.В., родитель (законный представитель) группы № 10

Присутствовали:

1. Шипина Н.С., старший воспитатель

В ходе проверки определено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. На сайте, информационном стенде детского сада и в родительском чате в социальной сети ВК размещено меню для ознакомления с ним родителей.
3. Ежедневное меню содержит следующую информацию: наименование блюд, массу порции, калорийность порции.
4. Младший воспитатель соблюдает гигиенические требования при получении и раздаче пищи (головной убор, фартук).
5. Выдача пищи с пищеблока осуществляется согласно утвержденному графику.
6. В группе осуществляется сервировка столов (салфетницы, блюдца для хлеба, правильно разложенные столовые приборы-ложки), организовано дежурство детей.
7. Детям прививают культурно-гигиенические навыки (дети моют руки перед и после приема пищи, учатся пользоваться бумажными салфетками, благодарят персонал после окончания завтрака).
8. Педагоги осуществляют руководство приемом пищи детей: следят за осанкой детей во время приема пищи, учат воспитанников правильно пользоваться столовыми приборами (ложками), обращают внимание дошкольников на вкусно приготовленную пищу и ее пользу для здоровья.
9. Органолептическая оценка блюд удовлетворительная. Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным имела желтый цвет, жидкую консистенцию, была без признаков пригорелости; масло сливочное доброкачественное свежее без постороннего запаха; сыр свежий, сорт твердый; чай с сахаром и молоком без чаинков.
10. Температура выдаваемых блюд соответствует допустимым нормам.
11. Количество отходов после приема пищи минимальное.

Замечания: не выявлено.

Предложения: -.

Приложения к акту: чек-лист родительского контроля.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Заведующий
МДОУ «Детский сад № 112»

/Филинова П.К.

/Зайцева А.С./

/Федорова Н.В.



/М.А. Парамонова/