

Акт проверки № 58
комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей

от 18.07.2025

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 3-4 года № 3).

Члены комиссии:

1. Баршева Е.О., родитель (законный представитель) группы № 3
2. Касторных А.А., родитель (законный представитель) группы № 3

Присутствовали:

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

В ходе проверки определено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (каша пшеничная молочная жидкая со сливочным маслом, чай сладкий с молоком, хлеб пшеничный, масло сливочное порционное, сыр порционный).
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 (головные уборы, фартуки).
5. Выдача пищи с пищеблока осуществляется согласно утвержденному графику на летний период (выдача пищи с пищеблока – 08:22).
6. В группе осуществляется сервировка столов (салфетницы, блюдца для хлеба, правильно разложенные столовые приборы-ложки).
7. Детям прививались культурно-гигиенические навыки (дети моют руки перед и после приема пищи, учатся пользоваться бумажными салфетками, благодарят персонал после окончания завтрака).
8. Воспитатель обращает внимание дошкольников на вкусно приготовленную пищу и ее пользу для здоровья.
9. Органолептическая оценка блюд удовлетворительная. Каша молочная пшенная имела полужидкую однородную консистенцию и аппетитный запах; масло сливочное доброкачественное, без посторонних запахов; хлеб пшеничный свежий.
10. Температура выдаваемых блюд соответствует допустимым нормам.
11. Количество отходов после приема пищи минимальное.

Замечания: не выявлено

Предложения: -

Приложения к акту: фотоотчет по родительскому контролю на сайте детского сада

Члены комиссии:

 /Баршева Е.О./
 /Касторных А.А./

Старший воспитатель
МДОУ «Детский сад № 112»

 Шипина Н.С./