

АКТ № 2

**Проведение родительского контроля качества организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №351»**

Дата: 18.02.2025г.

Время: 12.30

**Цель проведения общественного контроля** выявление нарушений при организации питания в МБДОУ «Детский сад № 351».

Комиссия родительского контроля за качеством питания в МБДОУ №351 в составе 3х человек:

1. Серебряковой О.В.
2. Романовой М.А.
3. Байрамовой Ю.Б.

В присутствии:

1. Львовой И.В. (заведующая)
2. Андреевой И.А. (диет.мед.сестра)

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка организации качества питания в МБДОУ «Детский сад №351».

Предмет контроля: обед (завтрак, обед, полдник, ужин)

Блюда, представленные для проверки, согласно меню:

1. Первое блюдо - щи на кур. бульоне со сметаной
2. Второе блюдо - картофельное пюре и сушеное кур. мясо
3. Салат из белокоч. капусты
4. Каша из пшеницы
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной
7. \_\_\_\_\_

Внешний вид: соответствует блюду, аппетитная,  
актуальные порции

Консистенция: соответствует блюду

Цвет: натуральный

Запах: приятный, соответствует блюду

Вкус: насыщенный, сбалансированный

Заключение комиссии:

Блюдо хорошо сбалансировано, вкусное, нату-  
ральное, с приятным соответствующим запа-  
хом и вкусом, цветом; персонал в спец. одежде,  
вежливое, посуда без сколов, стены чистые,  
правила гигиены соблюдены, замечания к  
блюдам не выявлено

Подписи членов комиссии:

Серебрякова О.В. Серг.  
Колманова М.А. М.А.  
Байрашова Ю.Б. Ю.Б.

Заведующий ИВ Львова И.В.  
Мед.сестра (диетическая) И.А. Андреева И.А.  
Повар Жар Жарова Е.Г.

Приложение №2  
к Положению о родительском контроле  
организации горячего питания  
воспитанников ДОУ

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**Проведения мониторинга качества организации питания**  
(Родительский контроль)

**Название образовательной организации:**

МБДОУ «Детский сад № 351» г.о. Самара

**Адрес организации:**

443070, г. Самара, ул. Волгина, 97

**Дата и время заполнения:**

Ф.И.О. родителей, групп:

Серебряшова О.В.  
Калашова М.А.  
Байрашова Ю.Б.

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6. Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	✓	
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются описания готовых блюд и подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
8. Основное блюдо горячее	✓	

Дополнения/замечания:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:

Серебряшова О.В. Серг  
Калашова М.А. Калаш  
Байрашова Ю.Б. Байраш

## Оценочный лист

### Проведения мониторинга качества организации питания (родительский контроль)

**Название образовательной организации:**

МБДОУ «Детский сад №351» г.о. Самара

**Дата и время заполнения:** 18.02.2025 12.30

**Ф.И.О. родителей, группа:** Григорьева Д.В.

Кочасова М.А.

Байрашова Ю.Б.

	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте ?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	да

	Б) нет	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	