

**Акт проверки организации качества питания
воспитанников МАДОУ № 47**

Дата 25.03.2026г.

Время _____

Комиссия родительского контроля за организацией качества питания в МАДОУ № 47 в составе:

1. Катаева Наталья Дахиевна _____
2. Сандалова Екатерина Владимировна _____
3. Ямова Мария Викторовна _____
4. Губер Анастасия Викторовна _____
5. Томилова Мария Ивановна _____

Предмет контроля организация питания

Блюда, представленные для проверки согласно меню:

салат из отварного картофеля, соевого супа и горошка; суп картофельный с крупой с мясом курицы; котлета домашняя; соус мясной; макароны с сыром; отварное с маслом; компот из груш; чай мятный

Внешний вид: блюда выглядят аппетитно

Выход блюд (все): соответствует

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Со всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓

Показатель	Оценка	Примечание
1. Вывешено ли ежедневно меню для ознакомления родителей и детей	да	
2. Вывешен ли график приема пищи воспитанниками	да	
3. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
4. Санитарное состояние столовой для приема пищи	да	
5. Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	да	
6. Соблюдение температурного режима блюда. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	температуры нет режима - соблюден нет	
6. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов	да	
7.		
8. Наличие и состояние спец. одежды у воспитателей и мл. воспитателей	да	
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?	да	

Трубер А.В. 
 Каморова Н.Д. 
 Дулова И.М. 

Самоданова Е.В. 

	Б) нет	
	В) состояние	
17.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Толмачева Мария Ивановна
 Губер Анастасия Викторовна
 Котляева Наталья Дмитриевна
 Саганова Екатерина Владимировна
 Шиба Мария Викторовна