

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«Детский сад № 47 комбинированного вида»

П Р И К А З

от 28.01.2025

№ 65-ОД

Об организации родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников МАДОУ № 47

В целях улучшения качества питания воспитанников МАДОУ № 47, повышения эффективности системы контроля качества питания воспитанников, руководствуясь Федеральным Законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. 29 января 2025г. провести родительский контроль за организацией и качеством питания воспитанников в МАДОУ № 47.
2. Контроль за исполнением приказа возложить на старшего воспитателя Никульшину И.В.

Заведующий



Н.А. Посохина

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

Дата 29.01.2025г.

Время _____

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

1. Томилова Мария Ивановна _____
2. Гуторова Ксения Вячеславовна _____
3. Катаева Наталья Дахиевна _____
4. Трегуб Елена Вячеславовна _____
5. Котелкина Анжела Евгеньевна _____
6. Лаптева Наталья Александровна _____

Предмет контроля Организация питания

Блюда, представленные для проверки согласно меню:

Кукуруза консервированная
Суп картофельный с крупой с мясом кур
Котлета Домашняя, Макароны изделия
отварные с маслом, соус молочный, напиток
Ягодка, хлеб пшеничный, хлеб ржаной

Внешний вид: соответствует

Выход блюд (все): соответствует

Подписи общественных наблюдателей:

1. Топилова Мария Ивановна	Топилова
2. Трещин Елена Вячеславовна	Трещин
3. Гуророва Ксения Вячеславовна	Гуророва
4. Костяков Николай Дмитриевич	Костяков
5. Котелькина Анна Евгеньевна	Котелькина
6. Пискуновская Ирина Витальевна	Пискуновская
7.	
8.	

Приложение № 2
к Положению о родительском контроле
организации и качества питания
воспитанников МАДОУ № 47

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 29.01.2025 11:40 -

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Томилова Мария Ивановна

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

	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	А
	Б) нет	
	В) состояние	
17.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	Б

Показатель	Оценка	Примечание
1. Вывешено ли ежедневно меню для ознакомления родителей и детей	5	меню прилагается (в приложенной группе)
2. Вывешен ли график приема пищи воспитанниками	5	График есть
3. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	5	мытье рук
4. Санитарное состояние столовой для приема пищи	5	соответствует, столы обработаны, чисто
5. Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	5	соответствует
6. Соблюдение температурного режима блюда. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	5	температурной режим блюду соответствует
7. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов	5	соответствует посуда без сколов, трещин
8. Наличие и состояние спец. одежды у воспитателей и мл. воспитателей	5	есть
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?	5	учтен