

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад № 47 комбинированного вида»

П Р И К А З

от 23.05.2025

№ 93-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. 23 мая 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

С приказом ознакомлена 23.05.2025г. Н.А.

Акт проверки организации качества питания
воспитанников МАДОУ № 47

Дата 23.05.2025
Время 12.00-12.30

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

1. Кистухова Вера Валерьевна
2. Мельникова Мария Владимировна
3. Ремизанова Жанзелья Жантеевна
4. Тилукина Ашкат Заурбековна
5. _____

Предмет контроля Организация питания

Блюда, представленные для проверки согласно меню:

Маринад овощной
Борщ с капустой, картофелем, сметаной и
мясом кур. Запеканка картофельная с
мясом, соус сметанный. Компот из
ягод шиповника. Хлеб пшеничный.
Хлеб ржаной.

Внешний вид: соответствует

Выход блюд (все): соответствует

Подписи общественных наблюдателей:

1. Гастаркова В.В.
2. Мельникова М.В.
3. Рамазанов Ф.Т.
4. Микерина А.А.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.



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

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 23.05.25 12:00 - 12:30

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Тихомирова Вера Валерьевна

№	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	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
17.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	

Показатель	Оценка	Примечание
1. Вывешено ли ежедневно меню для ознакомления родителей и детей	5	Меню присутствует
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
5. Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	5	Соответствует
6. Соблюдение температурного режима блюда. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	5	Температурный режим соблюден
7. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов	5	Соответствует, без сколов и 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	Да

