

Акт проверки организации качества питания воспитанников МАДОУ № 47

Дата 9.02.2022г.
Время 1140 - 1220

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

1. Телстаурова Вера Валерьевна
2. Жок Анастасия Юрьевна
3. Жаренко Людмила Викторовна
4. Журикова Татьяна Викторовна, воспитатель
5. Журикова Ирина Викторовна, ст. воспитатель

Предмет контроля Организация питания в гр. №1

Блюда, представленные для проверки согласно меню:

Кукуруза отб.
Изы из свекл. супа с картош.
Мясо гов. и ин. отб.
Комплетт рыбный
Пюре картош. с морковью, компот, хлеб пш., рж.

Внешний вид: Всё соответствует, в супе овощи
не разварились, комплетт покрыт заморожен. корочкой,
пюре без комочков. Дети едят все с удовольствием

Выход блюд (все):

Кукур. отб. 30 гр.
Изы из свекл. супа с карт 150 гр
Мясо гов.-ин 5 гр, котлета рыбная 50, гр
Пюре картош. с морковью 140, компот 150, гр
Хлеб пшенич. 20 гр Хлеб ржан. 20, 2

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

Акт проверки организации качества питания воспитанников МАДОУ № 47

Дата 9.02.22
Время 12.40 - 12.50

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

1. Кок Анастасия Юрьевна
2. Карпенко Людмила Викторовна
3. Тюметова Вера Валерьевна
4. Муромова Татьяна Викторовна, воспитатель
5. Шукшенкина Ирина Витальевна, ст. воспитатель

Предмет контроля Организация питания в группе №2

Блюда, представленные для проверки согласно меню:

кукуруза отв., Шзи из свекс. капусты
Месо гов-на, колета родная
Юре картофельно-морковное
Компот из цукки
Хлеб рж., мученичий

Внешний вид: Шзи (овощи не разваривались, мелко порезан); колета аккуратное оформление, вид отварной родной. Юре однородное.

Выход блюд (все):

Кукур отв 40гр, Шзи из св. кап 180гр
Месо гов-на 50гр, колета родная 60гр,
Юре картоф-морков 130гр, компот
из цукки 200гр, Хлеб рж 25-20г

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

Акт проверки организации качества питания воспитанников МАДОУ № 47

Дата 09.02.2022
Время 1140 - 1230

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

1. Карпенко Людмила Викторовна
2. Кок Анастасия Юрьевна
3. Поместунова Вера Валерьевна
4. Журишвили Татьяна Викторовна, воспитатель
5. Писункина Ирина Викторовна, ст. воспитатель

Предмет контроля организация питания в гр. 10.

Блюда, представленные для проверки согласно меню:

Кукуруза отв.
щи из свек.-капусту
месо говедина,
котлета рыбная
Тюре картош.-морковная.
Кашкот из цуккиа; хлеб п/р.

Внешний вид: Блюда соответствуют, блюда аппетит-
ные, котлеты ровные. Дети кушали все блюда
с аппетитом.

Выход блюд (все):

Кукур отв 40 гр, щи из свек. кап. 180 гр
Месо гов-ка 5 гр, котлет рыбная 60 гр
Тюре карт.-морковн. 130 гр, Кашкот из
цуккиа 20 гр, хлеб п/р 20-25 гр

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