

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД № 1 «Теремок» с.Белые Копани

356704, ул.Советская, 36 село Белые Копани, Апанасенковский район,
Ставропольский край

Тел: 8(86555) 61746 email: kgartlap@yandex.ru

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКДОУ № 1 «Теремок» на 2023/24 уч. г.

Была проведена проверка полмеренки для приёма пищи МКДОУ № 1 «Теремок»

Время проверки: 9.11.2023 с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Кишикова Т.В.;

Про проведении проверки присутствовали:

представителем образовательной организации ответственным за организацию питания Буценко Л.И.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Питание обучающихся организованно без учета особенностей здоровья детей

– сформированы предложения:

По возможности организовать питание детей с учетом здоровья

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

9.11.2023г.

Кишикова Т.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Ответственный за организацию питания

9.11.2023г.

Буценко Л.И.

Буценко Л.И.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД № 1 «Теремок» с.Белые Копани

356704, ул.Советская, 36 село Белые Копани, Апанасенковский район,
Ставропольский край

Тел: 8(86555) 61746 email: kgartlap@yandex.ru

Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 9.11.2023. - 08:00

Члены Комиссии, проводившие проверку: Климова Т.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ: – к раковинам для мытья рук; – мылу и антисептикам; – средствам для сушки рук	да да да да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют	да	

- продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации
- 16 Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей *да*
- 17 Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены *да*
- 18 В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда *да*
- 19 Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей *нет*
- 20 Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах *да*

Культура обслуживания

- 21 Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду *да*
- 22 Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит *да*

Члены комиссии:

9.11.2023г.

Кеф

Кимкова Т.В.