

## АКТ ПРОВЕРКИ

комиссией по родительскому контролю за организацией и качеством питания воспитанников

При личной инициативе комиссии по родительскому контролю проведена проверка организации питания в МБДОУ «Детский сад №22» по адресу: г. Кудымкар, ул. Быстрая, д. 1

**Время проверки: 12.05.2026 года с 09 час.15 мин. до 10 час. 15 мин.**

Проверку провели:

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников

Бакирова Я. В.

Хозяшева ВА.

Коньшина Л.Л.

Епанова А.Н.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания воспитанников – диспетчер образовательной организации Хромцова Мария Ивановна.

В ходе проведения проверки проанализирована деятельность по следующим направлениям:

- осуществление контроля за питанием;
- личная гигиена персонала;
- организация питания в группах.

При проверке родительской комиссией выявлено следующее:

Приготовление пищи осуществляется на базе пищеблока по адресу: ул. Быстрая, д. 1. Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка, без сколов с удовлетворительным состоянием.

В образовательном учреждении организовано 4-разовое питание на основе примерного 10-дневного меню, рассчитанного на 2 недели. Ежедневно составляется меню-требование.

В промежутке между завтраком и обедом предоставляется полдник, включающий сок или фрукты. В питании детей обязательно проводится витаминизация третьего блюда.

Члены бракеражной комиссии контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций. Готовая пища выдается после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Работники пищеблока имеют несколько комплектов специальной одежды, выполняют санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Пищеблок работает на сырье: включает в себя весь набор помещений: горячий цех с зоной выдачи готовой продукции, зонами переработки овощной, мясо-рыбной продукции, зоной холодных закусок, моечная кухонной посуды, зона для обработки яиц, складское помещение и т.д. Производственные помещения пищеблока оснащены необходимы технологическим оборудованием.

Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную промаркированную посуду с крышечкой и сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2; +6 градусов С. Состояние складских

помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. Ждя хранения продуктов скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда промаркирована и моется качественно. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. Выдача пищи производится согласно графика (возраста детей). Пища подается ребенку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

В группах дети садятся за накрытые сервированные столы. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, организовано дежурство в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы, имеется уголок дежурного, одежда для дежурных. Воспитатели групп прививают умение правильно пользоваться столовой посудой, стараются заинтересовать малышей едой, используют художественное слово, докармливают.


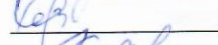

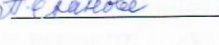
Ежедневно для родителей на информационных стендах вывешивается меню.

Таким образом, в образовательном учреждении налажена работа по организации питания, осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм. Воспитатели следят за выполнением культурно-гигиенических навыков у детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

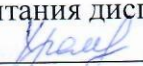
Предложения:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания (папки-передвижки, консультации и т.п);
2. Младшим воспитателям строго соблюдать правила мытья посуды.

Члены комиссии:

 Бакирова Я.В.  
 Хозяшева В.А.  
 Коньшина Л.Л.  
 Епанова А.Н.

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

Ответственный за организацию питания диспетчер  
образовательной организации  Хромцова М.И.

12.05.2026 г.