

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ДЕТСКИЙ САД № 4 «РОДНИЧОК»  
П.КРАСНОГВАРДЕЙСКОЕ  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №4 «РОДНИЧОК»)**

**АКТ ПРОВЕРКИ № 4**

**комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБДОУ «Детский сад №4 «Родничок» на сентябрь-май 2024/2025 уч. г.

Была проведена проверка ведения документации по питанию, пропагандистская и просветительская работа с родителями обучающихся, а так же, проверка соблюдения графика работы пищеблока.

Время проверки: 19.12.2024 с 11 час. 30 мин. до 12 час. 30 мин.

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

- Миллер Е.В.
- Диденко Р.О.
- Прасолова Е.С.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Олейник В.О.

В ходе проведения проверки:

**- нарушения не выявлены**

Сформированы предложения:

**На данный момент предложений не имеется.**

Приложения к акту:

– ЧЕК ЛИСТ комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в 1 экз.


Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

19.12.2024  Миллер Е.В.

19.12.2024  Диденко Р.О.

19.12.2024  Прасолова Е.С.

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

19.12.2024  Олейник В.О.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ДЕТСКИЙ САД № 4 «РОДНИЧОК»  
П.КРАСНОГВАРДЕЙСКОЕ  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №4 «РОДНИЧОК»)**

**Чек-лист**

**Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»**

МБДОУ «Детский сад №4 «Родничок»

*(наименование образовательной организации)*

декабрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающихся?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70°С)</i> ?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45-60°С)</i> ?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20°С)</i> ?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	

14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приема пищи?	✓	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
27	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	✓	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	✓	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
31	Есть ли график проветривание помещения для приема пищи?	✓	
32	Наедаются ли обучающиеся?	✓	