Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа-детский сад № 14»
Свердловская область, город Первоуральск, улица Совхоз Первоуральский, 1 А
тел./факс: 8 (3439) 299234
E-mail: school-garden14@mail.ru

Акт № 1 от 23.09.2021г.

родительского контроля МАОУ НШ-ДС № 14 на предмет организации горячего питания обучающихся дошкольных групп

Дата проведения проверки: 23.09.2021г. Время проверки: 11.30 – 12.30
Инициативная группа, проводившая проверку в составе 4 человек:
- представители родительской общественности: Назарова Анастасия Ивановна, Хусаинова Светлана Самигуловна;
- ответственный по организации питания в дошкольных группах: Страда Валерия Евгеньевна;
- фельдшер МАОУ НШ-ДС № 14: Балагутдинова Роза Атласовна,
выявила следующее:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	√
	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 повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	√

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Вывод: в ходе проверки было установлено:

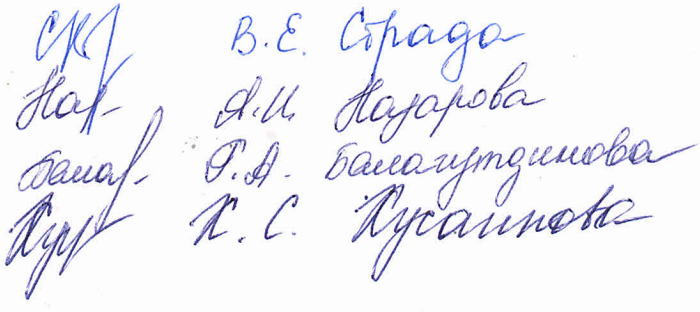
- продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам;
- имеются: меню (пятнадцатидневное, ежедневное), накопительная ведомость, журнал бракеражного контроля;
- выдача пищи осуществляется в соответствии с графиком, повар выдаёт пищу в спецодежде и медицинской маске;
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- пищу на пищеблоке получают младшие воспитатели в промаркированную посуду, в специальной одежде с соблюдением масочного режима, в соответствии с санитарными требованиями и требованиями охраны труда;

- при раздаче пищи в группах сервировка соблюдается в соответствии программным требованиям каждой возрастной группы.
- приготовленная пища теплая, выглядит эстетично и аппетитно. Дети едят с удовольствием.
- после мытья рук обучающиеся дошкольных групп обрабатывают руки дез.средством.
- во время приема пищи педагоги дошкольных групп уделяют внимание развитию культурно-гигиенических навыков детей.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

1. Уделять больше внимания развитию культуры поведения за столом в младшей и средней возрастных группах.

2. Разработать рекомендации для родителей по введению новых блюд в домашний рацион ребенка.

Акт подписали: