

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД № 14 «СОЛНЫШКО» г. АЛУШТЫ

298521, г.Алушта, с.Приветное, ул.Шевченко, д.3А

sadik_solnishko-14@crimeaedu.ru

ОГРН 1159102008020

ИНН 9101006372

КПП 910101001

телефон +7-978-774-5687

Акт о результатах проверки организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №14 «Солнышко» города Алушты
Акт № 1

Дата проверки: 02.10.26 г.

Настоящий акт составлен комиссией родительского контроля по результатам проверки организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении (ДОУ).

Комиссия:

Председатель комиссии: Леоненко С.Н.- заведующий МДОУ Детский сад №14 «Солнышко» города Алушты

Состав комиссии:

Осипова Г.В. –старший воспитатель

Зотова А.Н.-воспитатель

Родители (законные представители) воспитанников:

Узун-Умер И.Э.

Кузнецова М.А.

Присутствовали:

Леоненко С.Н. -заведующий

Муртазаева Л.И.-медсестра

Щербатюк М.В.- заведующий складом

Цель: мониторинг качества организации питания воспитанников МДОУ Детский сад №14 Солнышко города Алушты.

По результатам проверки комиссия установила:

1. Соблюдение правил гигиены перед приёмом пищи – соответствует.

Умывальники расположены на уровне роста детей,

вода проточная, чистая.

Средства гигиены: мыло жидкое, индивидуальное полотенце.

Средства дезинфекции для обработки столов – в маркированной таре.

2. Санитарное состояние группы для приёма пищи – удовлетворительное, чистое.

Проведена влажная уборка перед приёмом пищи,

температурный режим +21° С,

режим проветривания соблюден (проветривание до посадки детей).

3. Стенд с информацией о питании – оформлен, информация актуальна.

Памятки о пользе здорового питания,

ежедневное меню на текущую дату,

замена позиций на текущую дату: нет,

указаны ФИО, должность и контакты ответственного за питание,

информация подписана и заверена руководителем (дата свежая).

4. Персонал, участвующий в организации питания:

Воспитатель – 1, помощников воспитателя – 1 (все в смене).

Внешний вид: опрятный, форма (халаты/фартуки, колпаки/косынки) – чистая,

соответствует требованиям.

5. Эстетика организации питания – на хорошем уровне.

На столах салфетницы с салфетками, хлеб в отдельных тарелках,

порции оформлены аккуратно,

приборы разложены правильно,

подача блюд соответствует возрасту.

6. Результаты контрольного взвешивания 3-5 случайных порций:

Взвешены порции: 1-е блюдо, 2-е блюдо.

Контрольное блюдо (порция-образец) имеется, хранится в холодильнике на раздаче, маркировано, доступно для контроля.

7. Оснащение посудой и столовыми приборами:

Количество – достаточное (по числу детей),

качество: вся посуда чистая, без сколов и трещин,

внешний вид посуды – яркая, привлекательная, нравится детям (проведён опрос: «тарелки красивые»).

8. Оснащение мебелью:

Столы и стулья соответствуют ростовым группам (маркировка соблюдена), устойчивы, без дефектов, поверхности гладкие, легко моются.

9. Органолептика (дегустация):

Комиссия продегустировала: суп картофельный с макаронными изделиями; каша пшенная вязкая; котлета рубленая; салат из белокочанной капусты; хлеб, компот.

Суп картофельный с макаронными изделиями: на курином бульоне, бульон прозрачный золотистого цвета. Картофель и морковь мягкие, но не разварены, макаронные изделия сохранили форму. Суп в меру соленый.

Каша пшенная вязкая: крупа достаточно проварена, не жесткая. Цвет желтый, кремовый, свойственный сорту крупы. Вкус умеренно соленый.

Котлета рубленая мясная: овальной формы с заостренным концом. Консистенция – однородная, сочная, пышная, без горелых краев, в меру соленая.

Салат из белокочанной капусты: капуста мелко шинкованная, хрустящая. Салат сочный, в меру соленый.

Хлеб пшеничный, хлеб ржаной: куски ровные, мягкие, вкус и цвет хлеба.

Компот: из сушеных фруктов светло-коричневого цвета, в меру сладкий.

Опрошены 5 детей: «вкусно», «обед понравился».

Замечаний по условиям хранения суточных проб нет.

Документация по бракеражу ведётся регулярно.

ВЫВОДЫ:

Качество приготовленной пищи соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Выход порций соответствует установленным нормам. Замечания по санитарному состоянию пищеблока и групп отсутствуют.

Подписи членов комиссии:

Осипова Г.В.

Зотова А.Н.

Родители (законные представители) воспитанников:

Узун-Умер И.Э.

Кузнецова М.А.

Муртазаева Д.И. - медсестра

Щербатюк М.В. - заведующий складом

Заведующий

Леоненко С.Н.



Чек-лист

Тема: «Организация питьевого режима»

Октябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о питьевом режиме?	Да	
2	Есть ли положение о питьевом режиме?	Да	
3	Организован ли питьевой режим?	Да	
4	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	—	—
5	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	Да	
6	Ведется ли запись в журнале о времени кипячения воды?	Да	
7	Имеются ли информационные плакаты о здоровом питании?	Да	
8	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		Нет
9	Соответствует температура подачи первых блюд (д.б. 50-70°C)	Да	
10	Соответствует температура подачи вторых блюд (д.б. не менее 45- 60°C)	Да	
11	Соответствует температура подачи третьих блюд (д.б. холодных напитков – 14°C, горячих – 65°C)	Да	
12	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		Нет
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
14	Выход готовых блюд соответствует ли заявленному выходу в ежедневном меню?	Да	

Рекомендации:

Члены Республиканского совета: 1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____