

Заведующий МБДОУ Тополек



1.11.2025г.

АКТ

проведения проверки качества питания с оценкой несъедаемости блюд

Комиссией в составе членов группы общественного родительского контроля: Бабкиной Ю.А., Резниковой А.Г., Ездиной Е.Н. проведена проверка качества питания с оценкой несъедаемости блюд.

Результаты проверки:

Проводилась оценка несъедаемости блюд посредством взвешивания остатков:

1. завтрак: Суп молочный с крупой гречнев. 200гр
Бутерброд с маслом 45гр. Чай с лимоном 200

Наименование блюда

Всего порций — 143 шт., вес одной порции 94,5 гр. общ. вес — 63,6

Отходов взвешено: 80 кг.

Удельный вес несъеденной пищи: макс. 12,5%

2. обед: Суп картофельный с курицей 200гр
Ленивое голубцов с мясом 160гр, чашка 50гр
Компот из фруктов — 200гр

Наименование блюда

Всего порций — 143 шт., 261 гр.

Отходов взвешено: 103 кг.

Удельный вес несъеденной пищи: макс. 12%

общ. вес — 87,23

3. Уплотненный полдник:

Полдник, всего порций: , вес

Наименование блюда

гр.

Отходов взвешено: кг.

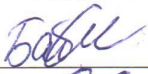
Удельный вес несъеденной пищи: макс. %

Наименования блюд соответствуют заявленным в меню.
Порции соответствуют весу.

На момент проверки установлено:

Содержание контроля	оценка
Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока, помощников воспитателя	есть
Соответствие фактического меню и цикличного 10 дневного меню	есть
Соответствие фактического объема блюд заявленных в утвержденном меню	есть
Отсутствие сколов на столовой посуде в группе	отсутствует
Чистота обеденных столов в группе	соблюдается
Соблюдение графика выдачи пищи	соблюдается
Соблюдение сотрудниками пищеблока санитарных норм и правил	соблюдается

Члены группы родительского контроля за организацией и качеством питания:


подпись Бабкина Ю.А.


подпись Резникова А.Г.


подпись Ездина Е.Н.

Оценочный лист
проведения мониторинга качества организации питания
воспитанников МБДОУ «Тополёк» пгт Славянка

Дата проведения проверки: 8.11.25

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бабкина Ю.А.
Резникова А.Т.
Ведина В.И.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	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)? <i>нет таких</i>	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>+</i>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>+</i>
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>+</i>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	