

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №2 «ИВУШКА» П.КРАСНОГВАРДЕЙСКОЕ
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №2 «ИВУШКА»)**

АКТ ПРОВЕРКИ №3

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБДОУ «Детский сад №2 «Ивушка» на сентябрь-май 2025/2026 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: 19.12.2025 г. с 10 час. 30 мин. до 11 час. 30 мин.

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

- Шустик Н.А.
- Мубаракшина Е.Ю.
- Швидченко А.О.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации ответственный за организацию питания Заховалко М.В.

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:

19.12.2025 г.

Шустик Н.А.

19.12.2025 г.

Мубаракшина Е.Ю.

19.12.2025 г.

Швидченко А.О.

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

19.12 2025 г.

Николаенко Н.Н.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель министра образования,
науки и молодежи Республики Крым

_____ С.Э. Беспалова

«__» _____ 2025 года

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель Республиканского
совета родительского контроля за
организацией питания обучающихся
в общеобразовательных
организациях Республики Крым

_____ О.В. Золотарева

«__» _____ 2025 года

Чек-лист

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

МБОУ "Детский сад №2 "Ивушка"

(наименование образовательной организации)

декабрь, 2025

№ 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 учащимися?	✓	
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 (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	

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 проветривания помещения для приема пищи?	✓	
32	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Щустик Н.А. ищ
2. Мубарашин Е.Ю. ДИ
3. Исверенко А.О. ДИ
4. _____
5. _____