



**АКТ**

**Проведения родительского контроля за организацией и качеством горячего питания в МБДОУ № 19 «*ОС*» октябре 2025 г.**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель: *Тютюмова А.А.*

Члены комиссии:

- Ракин Э.И.*
- Кислова О.Н.*
- Винниченко А.В.*

Провели работу пищеблока МБДОУ № 19, расположенный по адресу ул. Кривошты, дом 12 и составили АКТ о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню. По меню 3 день.

В саду на день проверки питалось 235 воспитанников. Техническое оборудование пищеблока в рабочем состоянии, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии. Кухонная посуда промаркирована. В МБДОУ № 19 соблюдается питьевой режим, воспитанники обеспечены питьевой водой.

В меню на «*ОС*» октябре 2025 г.

Завтрак:	<i>бутиероод с джемом</i> <i>каша пшеничная пшеничная</i> <i>чай с сахаром</i>
Второй завтрак:	<i>блин овощные, фруктовые и ягодные</i>
Обед:	<i>помидор свежий</i> <i>борщ с капустой и картофелем со сметаной</i> <i>котлеты рубленые из птицы или кролика</i> <i>рис отварной, мед фруктовый</i> <i>компот из свежих плодов, мед гороховый</i>
Полдник:	<i>яблочко</i> <i>пирожок с начинкой соевая</i>

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологическими картами. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Все блюда были вкусными.

На раздаточном столе имеются контрольные весы, на них стоит контрольная порция готовой продукции. График раздачи соответствует с возрастными нормами.



**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга качества организации питания**

**(Родительский контроль)**

**Название образовательной организации:** МБДОУ № 19

**Адрес организации:** Республика Крым, город Ялта, улица Кривошты, дом 12

**Дата и время заполнения:** 08.09.2025. 16.40 **Группа:** Б

**Ф.И.О. родителей** Тотилова А.А. Рашид З.И.,  
Киселева О.Н., Фринкиченко А.В.

**ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ**

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Спецодежда обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания): \_\_\_\_\_

Подпись участников мониторинга: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 подпись

Тотилова А.А.  
Рашид З.И.  
Киселева О.Н.  
Фринкиченко А.В.  
 расшифровка