

**АКТ**

посещения пищеблока, группового помещения  
Родительский контроль МБДОУ №38

Адрес

*Феоктистова, здание 4*

Дата и время заполнения

*8.10*

*17.09.2024г.*

Участники проведения проверки:

*Посещение Ф.И. - член правкома, начальник Г.Г. - начальник хо, бояльщик г.н. - ч. о. заведующего*

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Наличие утвержденного десятидневного меню имеется	✓	
	размещено на сайте	✓	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд? Да, все по дням	✓	
	Нет, имеются повторы в смежные дни		✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		✓
6	Соответствует ли в циклическом меню количество приемов пищи режиму функционирования Учреждения?	✓	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
8	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	✓	
9	Посуда имеет сколы?		✓
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду для раздачи пищи?	✓	
12	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
14	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
15	Детей знакомят с блюдом, которое они едят?	✓	
16	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)?		✓
17	Визуальное количество отходов менее 30%	✓	
	30-60%		
	более 60%		

Участники проведения проверки:

*Посещение Ф.И. Ф.Г. Распом -*

*Феоктистов Г.Г. Федор -*

**АКТ**

посещения пищеблока, группового помещения

Родительский контроль МБДОУ №38

Адрес

Феоктистова, д.д.л. 4

Дата и время заполнения

22.10.2024; 11.35

Участники проведения проверки: Конопчева В.Ю. - член родительского комитета,  
 Преподаватель И.В. - преподаватель МБДОУ №38,  
Параскевича И.Н. - ч.о. заведующего МБДОУ №38

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Наличие утвержденного десятидневного меню	✓	
	имеется	✓	
	размещено на сайте	✓	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	✓
	Да, все по дням	✓	✓
	Нет, имеются повторы в смежные дни	✓	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли в циклическом меню количество приемов пищи режиму функционирования Учреждения?	✓	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
8	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	✓	✓
9	Посуда имеет сколы?	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду для раздачи пищи?	✓	
12	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
14	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
15	Детей знакомят с блюдом, которое они едят?	✓	
16	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)?	✓	
17	Визуальное количество отходов	✓	
	менее 30%	✓	
	30-60%	✓	
	более 60%	✓	

Участники проведения проверки:

Конопчева В.Ю.

Преподаватель И.В.

Параскевича И.Н. Преподаватель

**АКТ**

посещения пищеблока, группового помещения

Родительский контроль МБДОУ №38

Адрес пр. Феодосистова, д. 4Дата и время заполнения 14.11.2024; 8.20

Участники проведения проверки:

Андреевская А.А. - член род. комитета; Распутиной Г.Г. -  
исполнителем хо; Пелагеевой И.Н. - ч. о. заведующим  
школы № 38.

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Наличие утвержденного десятидневного меню	✓	
	имеется	✓	
	размещено на сайте	✓	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд? Да, все по дням	✓	✓
	Нет, имеются повторы в смежные дни		✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
6	Соответствует ли в циклическом меню количество приемов пищи режиму функционирования Учреждения?	✓	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
8	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	✓	✓
9	Посуда имеет сколы?		
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду для раздачи пищи?	✓	
12	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
14	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
15	Детей знакомят с блюдом, которое они едят?	✓	
16	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (постоянные запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)?		✓
17	Визуальное количество отходов менее 30%	✓	
	30-60%		
	более 60%		

Участники проведения проверки:

Андреевская А.А. Андреевская Г.Г.  
Распутиной Г.Г. Пелагеевой И.Н.

## АКТ

посещения пищеблока, группового помещения

Родительский контроль МБДОУ №38

Адрес пр. Техническое, д. 4

Дата и время заполнения 18.12.2021, 11.50

Участники проведения проверки:

Жильевская О.А. - член родительского совета,  
Фомичев К.В. - представитель ПДО №38,  
Педогогическое И.Н. - заведующего МБДОУ №38

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Наличие утвержденного десятидневного меню	✓	
	имеется	✓	
	размещено на сайте	✓	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	Да, все по дням	✓	
	Нет, имеются повторы в смежные дни	✓	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли в циклическом меню количество приемов пищи режиму функционирования Учреждения?	✓	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
8	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	✓	
9	Посуда имеет сколы?	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду для раздачи пищи?	✓	
12	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
14	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
15	Детей знакомят с блюдом, которое они едят?	✓	
16	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)?	✓	
17	Визуальное количество отходов		
	менее 30%	✓	
	30-60%		
	более 60%		

Участники проведения проверки:

Жильевская О.А. *Жильевская О.А.*  
Фомичев К.В. *Фомичев К.В.*  
Педогогическое И.Н. Педогогическое И.Н. *Педогогическое И.Н.*

**АКТ**

посещения пищеблока, группового помещения

Родительский контроль МБДОУ №38

Адрес пр. Федоровства, д. 4Дата и время заполнения 23. 01. 2025

Участники проведения проверки:

Шлыковская Е. Г. член коллегии,  
Виттер К. В. - представитель ППО МБДОУ №38,  
Поголевская Н. Н. - Р. О. заведующего МБДОУ №38

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Наличие утвержденного десятидневного меню	✓	
	имеется	✓	
	размещено на сайте	✓	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	Да, все по дням	✓	
	Нет, имеются повторы в смежные дни		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли в циклическом меню количество приемов пищи режиму функционирования Учреждения?	✓	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
8	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	✓	
9	Посуда имеет сколы?		✓
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду для раздачи пищи?	✓	
12	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
14	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
15	Детей знакомят с блюдом, которое они едят?	✓	
16	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)?		✓
17	Визуальное количество отходов		
	менее 30%	✓	
	30-60%		
	более 60%		

Участники проведения проверки:

Шлыковская Е. Г. Марина  
Виттер К. В. Ольга  
Поголевская Н. Н. - Р. О. Дарья