

АКТ от  
25.03.2026г.

проверки комиссии по контролю за качеством и организацией питания  
в МДОУ ДС с.Пушанина

Комиссия в составе:

Н.Ю.Шулепина, заведующая

Т.В.Комонюк, представитель Совета родителей,

Н.А.Горшенина, родительница,

Луконина С.В., воспитатель,

Хитькова С.Ю., завхоз,

организовала и провела контроль организации питания.

Проверке подлежали следующие вопросы:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	— к раковинам для мытья рук;	+	
	— мылу и антисептикам;	+	
	— средствам для сушки рук		—
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи воспитанниками	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	+	

Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд.	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствует продолжительности и времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		-
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание воспитанников организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:  Н.Ю.Шулепина  
 Т.В.Комонюк  
 Н.А.Горшенина  
 С.Ю.Хитькова  
 С.В.Луконина