

Протокол № 7
родительского контроля по организации питания

Дата: «18» апреля 2025 г.

Время: 15.30

Меню: булочка дорожная, молоко кипяченое

Комиссия произвела контроль за организацией питания, проверила наличие условий для формирования культуры питания, органолептические качества блюд, соответствие примерного двухнедельного меню фактическому рациону.

Снятие пробы полдника.

Пища приготовлена в соответствии с технологическими картами, примерным двухнедельным меню на 18.04.2025 года. Технология приготовления (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) не нарушена, соответствует качеству приготовленной пищи.

№ группы	Возраст детей	Объем съедаемой пищи в соответствии с возрастными нормами %
23	2-3 года	соответствует
32	3-4 года	соответствует
22,29	4-5 года	соответствует
27,28	5-7 лет	соответствует
25	6-7 лет	соответствует
24	разновозрастная компенсирующей направленности	соответствует
30	разновозрастная компенсирующей направленности	<i>соответствует</i>

Выводы: Пищу попробовали, вкусно. Порции соответствуют норме.
Замечаний нет.

Предложения: Предложений нет

Акт № 4
 проверки соблюдения установленных норм питания и качества приготовления
 пищи
 «18» марта 2025 г.

Комиссией была проведена проверка организации питания в МБДОУ
 «Детский сад № 92» корпус 3

время проверки_15.30

Направление проверки: соблюдение условий организации питания в
 дошкольном учреждении

№ п/п	Объект проверки	Соответствует	Не соответствует
1	Наличие условий для формирования культуры питания	Индивидуальные столовые приборы, наличие/отсутствие индивидуальных салфеток	Имеются
2	Наличие и содержание ежедневного меню в группах	Имеется (не имеется) ежедневное меню, в котором указаны (не указаны) блюда и кулинарные изделия, с выходом объема порций	Имеется, выход порции и калории указаны. Утверждено.
3	Фактический рацион питания детей	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям	Соответствует утвержденному двухнедельному меню
4	Выполнение норм выхода готовых блюд	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям	Соответствует предъявляемым требованиям, меню-раскладки
5	Качество приготовления пищи	Хорошее, удовлетворительное, плохое	хорошее

Нарушения в ходе проверки: нарушений не выявлено
 Предложения по улучшению питания: предложений не поступало

1. _____
2. _____
3. _____

С результатами занесенными в чек-лист ознакомлены: