

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная.89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru; bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«20» ноября 2022 г.

АКТ
проверки организации и качества питания для воспитанников
комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Карпова И.А. - методист с/п

Казанкова Е.Л. – воспитатель

Белова О.П. – повар

Алексеева О.П. Законный представитель воспитанницы(ка)

Великелова Н.В. Законный представитель воспитанницы(ка)

_____ законный представитель воспитанницы(ка)

В целях осуществления контроля питания воспитанников в структурном подразделении с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук проведена проверка организации и качества питания. Проверку проводили члены родительского контроля согласно графику. В ходе контроля было проверено:

1. Организация питания, в т.ч. температурный режим готовых блюд, сервировка стола, качество приготовленных блюд.
2. Размещение меню на сайте, в групповых комнатах
3. Соблюдение персоналом и работниками пищеблока санитарных норм.

Проверка показала, что реализуемые готовые блюда соответствуют ежедневному и цикличному меню для всех возрастных групп, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, качество и внешний вид на хорошем уровне, сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Составлен акт в соответствии с чек-листом.

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	

2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Столы и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	
<i>Режим работы для приема пищи</i>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
<i>Рацион питания</i>			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
<i>Культура обслуживания</i>			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
<i>Проба блюд</i>			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Вывод: в организации горячего питания воспитанников структурного подразделения с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук нарушений не выявлено.

Члены комиссии: Март Карпова И.А. - методист с/п
Каша Казанкова Е.Л. – воспитатель
Бел Белова О.П. – повар
Афанасьева Афанасьева законный представитель
воспитанницы(ка)
Гриф / Григорьев Г.Б. законный представитель
воспитанницы(ка)
_____/ _____ законный представитель
воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная,89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru://bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«25» марта 2023 г.

АКТ

проверки организации и качества питания для воспитанников комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Карпова И.А. - методист с/п

Казанкова Е.Л. – воспитатель

Белова О.П. – повар

Рисковосова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Писарев А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Жульдишова Д.А. законный представитель воспитанницы(ка)

В целях осуществления контроля питания воспитанников в структурном подразделении с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук проведена проверка организации и качества питания. Проверку проводили члены родительского контроля согласно графику. В ходе контроля было проверено:

1. Организация питания, в т.ч. температурный режим готовых блюд, сервировка стола, качество приготовленных блюд.
2. Привитие культурно-гигиенических навыков воспитанникам.
3. Размещение меню на сайте, в групповых комнатах
4. Соблюдение персоналом и работниками пищеблока санитарных норм.

Проверка показала, что реализуемые готовые блюда соответствуют ежедневному и цикличному меню для всех возрастных групп, температурный показатель удовлетворительный, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, качество и внешний вид на хорошем уровне, сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Было отмечено, что сотрудники прививают навыки поведения за столом (используют потешки, беседы, истории, сказки, пример из жизни и т.д), ведется работа по обучению воспитанников мытью рук, в умывальной комнате есть алгоритм. Составлен акт в соответствии с чек-листом.

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1	Имеется доступ: - к раковинам для мытья рук		

	- мылу	+	
	- полотенцам	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Столы и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	
<i>Режим работы для приема пищи</i>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
<i>Рацион питания</i>			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
<i>Культура обслуживания</i>			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
<i>Проба блюд</i>			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: в организации горячего питания воспитанников структурного подразделения с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук нарушений не выявлено.

Члены комиссии: Карпова И.А. - методист с/п
Казанкова Е.Л. - воспитатель
Белова О.П. - повар
Федоткина А.В. / Федоткина А.В. законный представитель воспитанницы(ка)
Кузьмина / Кузьмина законный представитель воспитанницы(ка)
Гусарев / Гусарев законный представитель воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная,89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru://bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«28» июня 2023 г.

АКТ

проверки организации и качества питания для воспитанников комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Карпова И.А. - методист с/п

Казанкова Е.Л. – воспитатель

Белова О.П. – повар

Рябенкова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Куркина Е.А. законный представитель воспитанницы(ка)

Сурбасова Н.В. законный представитель воспитанницы(ка)

В целях осуществления контроля питания воспитанников в структурном подразделении с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук проведена проверка организации и качества питания. Проверку проводили члены родительского контроля согласно графику. В ходе контроля было проверено:

1. Организация питания, в т.ч. температурный режим готовых блюд, сервировка стола, качество приготовленных блюд.
2. Срок и качество продукции на складе
3. Сертификация продуктов
4. Соблюдение персоналом и работниками пищеблока санитарных норм.

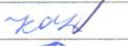
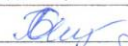
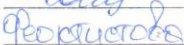
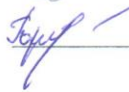
Проверка показала, продукты хранятся в соответствии с правилами хранения, соответствуют сроку реализации, имеют сертификат качества. Реализуемые готовые блюда соответствуют ежедневному и цикличному меню для всех возрастных групп, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Комиссией отмечено, что сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Составлен акт в соответствии с чек-листом:

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	

2	Воспитанники пользуются созданными условиями		
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Столы и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	
<i>Режим работы для приема пищи</i>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
<i>Рацион питания</i>			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
<i>Культура обслуживания</i>			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
<i>Проба блюд</i>			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: в организации горячего питания воспитанников структурного подразделения с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

 Карпова И.А. - методист с/п
 Казанкова Е.Л. – воспитатель
 Белова О.П. – повар
 Федоткин А.В. законный представитель воспитанницы(ка)
 Кузьмина Е.А. законный представитель воспитанницы(ка)
 Федоткин Т.Г. законный представитель воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная,89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru://bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«27» сентября 2023 г.

АКТ

проверки организации и качества питания для воспитанников комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Карпова И.А. - методист с/п

Овчарева О.В. - воспитатель

Белова О.П. – повар

Селехтерова О.А. законный представитель воспитанницы(ка)

Кузнецова О.А. законный представитель воспитанницы(ка)

Кузнецова А.М. законный представитель воспитанницы(ка)

В целях осуществления контроля питания воспитанников в структурном подразделении с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук проведена проверка организации и качества питания. Проверку проводили члены родительского контроля согласно графику. В ходе контроля было проверено:

1. Организация питания, в т.ч. температурный режим готовых блюд, сервировка стола, качество приготовленных блюд.
2. Уборка помещений для приема пищи.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд.
4. Размещение меню на сайте, в групповых комнатах
5. Соблюдение персоналом и работниками пищеблока санитарных норм.

Проверка показала, что реализуемые готовые блюда соответствуют ежедневному и цикличному меню для всех возрастных групп, по вкусу приготовленные блюда имеют положительную оценку, внешний вид на высоком уровне, сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Получили представление о том, как организуется процесс питания детей. Составлен акт в соответствии с чек-листом

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	

2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Столы и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	
<i>Режим работы для приема пищи</i>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
<i>Рацион питания</i>			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
<i>Культура обслуживания</i>			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
<i>Проба блюд</i>			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: в организации горячего питания воспитанников структурного подразделения с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Маслова Карпова И.А. - методист с/п
Овчарова Овчарева О.В. - воспитатель
Белова Белова О.П. – повар
Сажина / Сажина законный представитель воспитанницы(ка)
Кузнецова / Кузнецова законный представитель воспитанницы(ка)
Кузнецова / Кузнецова законный представитель воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная,89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru; //bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«14» ноября 2024 г.

АКТ
проверки организации и качества питания для воспитанников
комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Гладкова М.Е. - методист с/п

Исаева Е.О. – медицинская сестра

Белова О.П. – повар

Музисерова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Музисерова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Музисерова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Составила настоящий акт о том, что проведен визуальный осмотр помещения приема пищи и комнаты гигиенических процедур, а также проба блюд в соответствии с чек-листом:

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
<i>Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Столы и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	

Режим работы для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
Проба блюд			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: родительский контроль установил, что в СП «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук соблюдены:

- санитарно-гигиенические требования к организации питания,
- условия для воспитания КГН у воспитанников
- культура обслуживания,
- рацион питания,
- режим работы для приема пищи,

Проба блюд (обед) показало, что воспитанники получают норму, приготовленные блюда имеют положительную оценку.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы сотрудников СП. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Предложения: публиковать на сайте социальной сети ВКонтакте больше разъяснений для родителей о питании, соблюдении правил КГН для детей.

Члены комиссии:

	Гладкова М.Е. - методист с/п
	Исаева Е.О. – медицинская сестра
	Белова О.П. – повар
	Мурзинова В.В. законный представитель воспитанницы(ка)
	Решетова В.В. законный представитель воспитанницы(ка)
	Булгаков А.А. законный представитель воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная.89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru; bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«19» мая 2024 г.

АКТ

проверки организации и качества питания для воспитанников комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Карпова И.А. - методист с/п

Овчарева О.В. - воспитатель

Белова О.П. – повар

Маринина М.А. законный представитель воспитанницы(ка)

Васова Е.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Срицова К.А. законный представитель воспитанницы(ка)

В целях осуществления контроля питания воспитанников в структурном подразделении с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук проведена проверка организации и качества питания. Проверку проводили члены родительского контроля согласно графику. В ходе контроля было проверено:

1. Организация питания, в т.ч. температурный режим готовых блюд, сервировка стола, качество приготовленных блюд.
2. Размещение меню на сайте, в групповых комнатах
3. Соблюдение персоналом и работниками пищеблока санитарных норм.

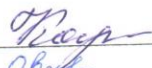
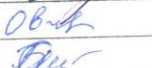
Проверка показала, что реализуемые готовые блюда соответствуют ежедневному и цикличному меню для всех возрастных групп, в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, качество и внешний вид на хорошем уровне, сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Составлен акт в соответствии с чек-листом.

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	

4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Столы и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	
<i>Режим работы для приема пищи</i>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
<i>Рацион питания</i>			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
<i>Культура обслуживания</i>			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
<i>Проба блюд</i>			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: в организации горячего питания воспитанников структурного подразделения с/п «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

	Карпова И.А. - методист с/п
	Овчарева О.В. - воспитатель
	Белова О.П. – повар
	Маркина законный представитель воспитанницы(ка)
	Зеркова С.В. законный представитель воспитанницы(ка)
	Ершова Х.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная,89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru; //bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«14» ноября 2024 г.

АКТ
проверки организации и качества питания для воспитанников
комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Гладкова М.Е. - методист с/п

Исаева Е.О. – медицинская сестра

Белова О.П. – повар

Музисерова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Музисерова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Музисерова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Составила настоящий акт о том, что проведен визуальный осмотр помещения приема пищи и комнаты гигиенических процедур, а также проба блюд в соответствии с чек-листом:

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
<i>Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Столы и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	

Режим работы для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
Проба блюд			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: родительский контроль установил, что в СП «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук соблюдены:

- санитарно-гигиенические требования к организации питания,
- условия для воспитания КГН у воспитанников
- культура обслуживания,
- рацион питания,
- режим работы для приема пищи,

Проба блюд (обед) показало, что воспитанники получают норму, приготовленные блюда имеют положительную оценку.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы сотрудников СП. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Предложения: публиковать на сайте социальной сети ВКонтакте больше разъяснений для родителей о питании, соблюдении правил КГН для детей.

Члены комиссии:

	Гладкова М.Е. - методист с/п
	Исаева Е.О. – медицинская сестра
	Белова О.П. – повар
	Мурзинова А.В. законный представитель воспитанницы(ка)
	Решетова В.В. законный представитель воспитанницы(ка)
	Булгаков А.А. законный представитель воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчук Самарской области ул.Центральная,89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru; //bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«19» март 2025 г.

АКТ
проверки организации и качества питания для воспитанников
комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Гладкова М.Е. - методист с/п

Исаева Е.О. – медицинская сестра

Белова О.П. – повар

Сахтерова О.А. законный представитель воспитанницы(ка)

Кузьмина Е.А., законный представитель воспитанницы(ка)

Гатыло Н.А., законный представитель воспитанницы(ка)

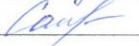
Составила настоящий акт о том, что проведен визуальный осмотр помещения приема пищи и комнаты гигиенических процедур, а также проба блюд в соответствии с чек-листом:

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
<i>Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Стол и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	

<i>Режим работы для приема пищи</i>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
<i>Рацион питания</i>			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
<i>Культура обслуживания</i>			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
<i>Проба блюд</i>			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: родительский контроль установил, что в СП «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук соблюдаются санитарно-гигиенические требования при организации питания, условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены, культура обслуживания, проба блюд, рацион питания, режим работы для приема пищи, а также санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи соответствуют гигиеническим нормам и удовлетворяют потребности воспитанников и их законных представителей. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии:

	Гладкова М.Е. - методист с/п
	Исаева Е.О. – медицинская сестра
	Белова О.П. – повар
	Сахтерова О.А. законный представитель воспитанницы(ка)
	Кузьмина Е.А., законный представитель воспитанницы(ка)
	Гатыло Н.А., законный представитель воспитанницы(ка)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №4 п.г.т. Безенчук муниципального района
Безенчукский Самарской области ул.Центральная,89
тел/факс: 2-20-95, 2-17-29
e-mail: bez-s4@mail.ru://bez-mousosh4.narod.ru
БИК 043601001 ИНН 6330050610 КПП 633001001

«10» июня 2025 г.

АКТ
проверки организации и качества питания для воспитанников
комиссией родительского контроля

Юридический адрес: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная, 89

Фактические адреса: 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п. Безенчук, ул. Центральная 101-а

Объект: помещение для приема пищи воспитанниками, комната гигиенических процедур

Место расположения объекта: здание детского сада

В целях проверки соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в структурном подразделении «детский сад «Тополек» ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук комиссией в составе:

Гладкова М.Е. - методист с/п

Исаева Е.О. – медицинская сестра

Белова О.П. – повар

Губанова Ю.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Строганова К.В. законный представитель воспитанницы(ка)

Юдина М.Н. законный представитель воспитанницы(ка)

Составила настоящий акт о том, что проведен визуальный осмотр помещения приема пищи и комнаты гигиенических процедур, а также проба блюд в соответствии с чек-листом:

№п/п	Показатель качества/вопрос	да	нет
<i>Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- мылу	+	
	- полотенцам	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями		
<i>Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи</i>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка проводится после каждого приема	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещения на момент родительского контроля	+	
6	Отсутствие следов насекомых в помещении	+	
7	Стол и стулья чистые, без повреждений	+	
8	На столовых приборах отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
10	Наличие салфетниц и салфеток на столах	+	
<i>Режим работы для приема пищи</i>			

11	Имеется утвержденный график приема пищи	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам осуществляется в соответствии с утвержденным графиком	+	
<i>Рацион питания</i>			
13	Имеется утвержденное 10-дневное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования в т.ч. на сайте СП	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество приемов пищи соответствует продолжительности, либо времени нахождения воспитанников в образовательном учреждении	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Блюда подают воспитанникам в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
20	Реализация блюда осуществляется в течении 2-х часов	+	
<i>Культура обслуживания</i>			
21	Работники пищеблока и помощники воспитателя, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	
<i>Проба блюд</i>			
23	Приготовленная пища:	+	
	- достаточно сладкая	+	
	- достаточно соленая	+	
	- соблюдена температурная норма блюда	+	
	- имеет правильную консистенцию	+	
	- соблюдена норма порции по возрасту	+	

Выводы: члены комиссии отметили вкусовые качества приготовленных блюд достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, порции соответствуют возрастной потребности. Воспитателем ведется контроль мытья рук, имеется мыло и индивидуальное полотенце. Сотрудники соблюдают специальную форму одежды, совместно с воспитателем контролируют прием пищи. Санитарно-гигиенические условия соблюдены на всех этапах приема пищи. В ходе проверки нарушения не выявлены. Работа в детском саду ведется на должном уровне.

Предложения:

1. Проводить беседы с детьми о правильном питании в домашних условиях.
2. Проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями) о вреде такой пищи как чипсы, газированные напитки и т.д.

Члены комиссии:

	Гладкова М.Е. - методист с/п
	Исаева Е.О. – медицинская сестра
	Белова О.П. – повар
	Строганова К.В. законный представитель воспитанницы(ка)
	Губанова Ю.В. законный представитель воспитанницы(ка)
	Юдина М.Н. законный представитель воспитанницы(ка)