

УТВЕРЖДЕНО

Директор МАОУ Новотарманская СОШ  
\_\_\_\_\_ Мякина О.Г.

**АКТ**

проведения мониторинга качества организации питания воспитанников  
(родительский контроль)

**Документ, регламентирующий проверку:**

Положение (порядок) проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников структурного подразделения дошкольного образования муниципального автономного общеобразовательного учреждения Новотарманской средней общеобразовательной школы

**Цель проверки:** организация и осуществление питания в СПДО

**Название образовательной организации:**

МАОУ Новотарманской СОШ структурное подразделение дошкольного образования

**Адрес организации(фактический):**

Адрес: 625509, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район,  
п.Новотарманский, мкр. Солнечный, д.58.

Адрес: 625551, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, д.Нариманова,  
ул. Центральная , д.26.

Адрес: 625550, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, с.Салаирка, ул.  
Новая , д. 24 а.

Дата контроля: 15.02.2023

Комиссией в составе:

1. Ханова Туманар Анисовна
2. Мамлеева Ольга Сергеевна
3. Мазур Надежда Александровна
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

и другие представители родителей

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

В присутствии представителя администрации МАОУ Новотарманской СОШ

Пановой И.В., а также

\_\_\_\_\_

была проведена проверка организации питания и составлен  
 настоящий акт:

| №  | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Результат   | Примечание |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| 1. | Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд в доступном месте                                                                                                                                                                                                                                  | +           |            |
| 2. | Фактический рацион соответствует ежедневному меню                                                                                                                                                                                                                                                        | +           |            |
| 3. | Учет детей с особенностями здоровья                                                                                                                                                                                                                                                                      | +           |            |
| 4  | Наличие сопроводительной документации о качестве и безопасности поступающей пищевой продукции                                                                                                                                                                                                            | +           |            |
| 5  | Санитарное состояние пищеблока                                                                                                                                                                                                                                                                           | +           |            |
| 6  | Соответствие одежды работников пищеблока нормам СанПин                                                                                                                                                                                                                                                   | +           |            |
| 7  | Качество приготовления пищи, соответствие температурного режима:<br>1 блюдо <i>суп картошка с морковью, салат Стелс</i><br>2 блюдо <i>котлета по-хевинскому с соусом сметанно-томатным, перловка рассыпчатая с овощами</i><br>Напиток <i>хлеб ржаной и минеральная вода, компот из яблок + витамин С</i> | +<br>+<br>+ |            |
| 8  | Соблюдение графика выдачи блюд с пищеблока                                                                                                                                                                                                                                                               | +           |            |
| 9  | Сервировка стола                                                                                                                                                                                                                                                                                         | +           |            |
| 10 | Наличие журнала бракеража готовой продукции (имеются все подписи членов бракеражной комиссии)                                                                                                                                                                                                            | +           |            |
| 11 | Наличие спец одежды у помощника воспитателя                                                                                                                                                                                                                                                              | +           |            |
| 12 | Наличие маркировки на инвентаре и оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                           | +           |            |

В ходе проверки выявлены /не выявлены нарушения.

Выводы и предложения

*нарушений не выявлено.*

Комиссия:

1. Махур Н. А

2. Мамаев —

3. Хар —

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_