

АКТ №3

По проведению родительского контроля
организации и качества питания

ГБДОУ №93 Выборгского района Санкт-Петербурга на
площадке ул. Есенина д. 12 к. 2.

Дата проведения родительского контроля 01.09.2026г.

Цель контроля – проверка организации и качества питания воспитанников ГБДОУ №93.

Результаты контроля

1. Тщательное к моменту проверки убранство помещений согласно инструкции. Маршировка на курном шкафу присутствует.
2. Складские помещения для сухих продуктов, овощей и консервов имеют камеры с термометрами в шкафу. Сохранены товарные соседства и температурно-влажные режимы.

В присутствии заместителя заведующего внешним в Совет по питанию – Власова В.В.

была проведена проверка организации питания воспитанников и составлен акт в 2-х экземплярах.

Члены комиссии родительского контроля:

Тихомирова Л.Ф.

(Ф.И.О.)

Бедина М.А.

(Ф.И.О.)

Коларевская Е.В.

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

Форма оценочного листа (анкетирование)

« 01 » сентября 20 26 дата проведения проверки:

Комиссия в составе:

Тихомирова А.Ф. 

Бегенкова М.А. 

Ковалевская Е.В. 

проводившая проверку:

	Вопрос	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли меню для ознакомления родителей на сайте учреждения?	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да	✓
	Б) нет	
5.	Соответствует ли количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (суточные пробы)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	

9.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Достаточно ли необходимой посуды для приготовления пищи на	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды для приема пищи требованиям СанПиН?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Соответствует ли состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16.	Соблюдается ли график выдачи пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	