

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 104 Московского района Санкт-Петербурга

АКТ № 6

Родительский контроль: проверка качества организации питания в ГБДОУ детский сад № 104 Московского района Санкт-Петербурга

Дата проведения проверки: 28.09.2026 Время проверки: 11<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup>  
Состав комиссии: Урошова М.С., Лукина О.А., Кошманова Ю.С.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации — ответственный за организацию питания  
Кошманова Ю.С.

Комиссия провела проверку организации питания: Все оборудование имеет рабочее состояние. Кухонный посуд рассортирован. Вывоз мусора. Приготовленные блюда соответствуют санитарным и имеют приятный запах.

Выводы и предложения по результатам проверки:

Члены комиссии Урошова М.С. Лукина О.А. Кошманова Ю.С.

С актом проверки ознакомлена Кошманова Ю.С.

Копию акта получила Кошманова Ю.С.

## Оценочный лист

комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки 28.09.2026 11<sup>30</sup> - 12<sup>00</sup>

Члены комиссии, проводившие проверку Урошева М.С., Якушина О.А.

| №<br>п/п                                                  | Показатель качества/опрос                                                                                     | да | Нет |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены |                                                                                                               |    |     |
| 1                                                         | Имеется доступ:                                                                                               | +  |     |
|                                                           | — к раковинам для мытья рук;                                                                                  | +  |     |
|                                                           | — мылу и антисептикам;                                                                                        | +  |     |
|                                                           | — средствам сушки рук;                                                                                        | +  |     |
| 2                                                         | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                                                   | +  |     |
| Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи |                                                                                                               |    |     |
| 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 пищи на момент работы комиссии                           | +  |     |
| 6                                                         | Обеденные столы чистые (протерты)                                                                             | +  |     |
| 7                                                         | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений                                                              | +  |     |
| 8                                                         | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага                                                      | +  |     |
| 9                                                         | Столовая посуда без сколов и трещин                                                                           | +  |     |
| Режим работы помещений для приема пищи                    |                                                                                                               |    |     |
| 10                                                        | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                                          | +  |     |
| 11                                                        | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи | +  |     |
| Рацион питания                                            |                                                                                                               |    |     |
| 12                                                        | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования              | +  |     |
| 13                                                        | В основном меню отсутствуют повторы блюд                                                                      | +  |     |
| 14                                                        | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени                            | +  |     |

|                       |                                                                                        |   |  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                       | нахождения ребенка в образовательной организации                                       | + |  |
| 15                    | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей                                   | + |  |
| 16                    | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены | + |  |
| 17                    | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда                                     | + |  |
| 18                    | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах   | + |  |
| 19                    | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей                  | + |  |
| Культура обслуживания |                                                                                        |   |  |
| 20                    | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду    | + |  |
| 21                    | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит                                  | + |  |

Члены комиссии:

Ивченко О.А.

S- (ФИО)

Урюкина Т.В.

OB- (ФИО)

Космогонина Ю.С.

Oh (ФИО)

(ФИО)