

Аналитическая справка № 3
по итогам контроля за организацией питания воспитанников
в МДОУ «Детский сад № 74»

На основании плана работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 74» на 2023 – 2024 учебный год, утвержденного 30 октября 2023 года приказом № 02-02/137, была проведена проверка

Время проверки: 23 января 2024г. 12ч 10мин группа
компьютерный кабинет № 6

Проверку провели:

Бугаева А.М. - старшая медсестра
Терещук М.Н. - старший воспитатель
Кисса Т.П. - заведующий ДОУ
Корачина А.Р. - представитель родительской
общественности

При проведении проверки присутствовали:

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Нарушений нет

– сформированы предложения:

Воспитателем усилить работу по формированию
навыков поведения за столом, правильно пользоваться
столовыми приборами.

Вывод

комиссии: Итак же в группе организовано удовлетворительно
режим питания. Соблюдены все правила, при подаче
еды умеренно-горячей, блюда подаются в тепле
и в удобном виде.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников:

Инициал | Бугаева А.М.
Инициал | Терещук М.Н.
Инициал | Кисса Т.П.
Инициал | Корачина А.Р.

**Оценочный лист
проведения мониторинга качества организации питания
воспитанников МДОУ «Детский сад № 74»**

Дата проведения проверки: 23.01.2024.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кисса Т.А. - зав.участком

Бураева А.М. - ст. медсестра

Терещук М.Н. - ст. воспитатель

Корсакина А.Р. - представитель родительской
ответственности

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	<u>нет</u>
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

КАРТА ОЦЕНКИ БЛЮД В ДЕТСКОМ САДУ

Какое блюдо Вы дегустировали? Суп куриный с вермишелью
котлета рубленая, картофельное пюре, салат
сочинский, напиток из шиповника с лимонным
Внешний вид пищи _____

Соответствует ли блюдо на тарелке тому, как должны выглядеть изделия подобного типа? соответствует

Оцените присутствие или отсутствие в продуктах видимых следов порчи, лишних включений, присутствуют ли в блюдах заявленные продукты.

в блюдах отсутствуют видимые следы порчи, в блюдах
присутствуют продукты заявленные по меню.

Вкусовые качества дегустируемого блюда все очень вкусно

Температура блюд на момент подачи соответствует санитарным
требованиям

Эстетичность сервировки и вид самого блюда на тарелке стоит в центре
тарелки в совм. сервировке, на столе шиповник с лимоном,
правильно расставлены столовые приборы.

Вкус и запах блюда нет запаха продуктов

Достаточность или избыточность соли, сахара, специй соли, сахар в н.

Качество приготовленных блюд блюда приготовлены качественно

Вывод: много блюд дегустировали, все очень
вкусно, все соответствует нормам, дети
ели с удовольствием.

Дата: 23.01.2024г.

ФИО и подпись дегустатора: Корсакина А. Р.