

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛЯЧОК» СЕЛА СИЗОВКА САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Протокол № 7

**Родительского контроля за организацией и качеством питания
МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка**

Дата проведения проверки: 20.03.2025 г.

Присутствовали:

Кадырова Эльзара Бахтиеровна – медсестра, ответственный за питание

Родительский контроль в составе:

Эмирова Юлия Сергеевна – член родительского комитета разновозрастной группы

Аметчик Елена Николаевна – член родительского комитета подготовительной группы

Повестка дня:

1. Проведение проверки в соответствии с чек-листом мониторинга организации и качества питания во второй младшей группе «Капитошка» МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка.

По первому вопросу слушали представителя родительского контроля за организацией питания, Эмирову Юлию Сергеевну, которая предложила пройти во вторую младшую группу «Капитошка» и провести проверку организации питания по предложенному чек-листу.

В результате контроля установлено следующее:

Приём пищи в ДОУ осуществляется по утверждённому заведующим графику.

Ежедневное меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий находится в специально отведенном месте – уголке группы, доступном для родителей (законных представителей). Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, запрещённые блюда и продукты. Температура подачи первых, вторых и третьих блюд соответствует требованиям.

Воспитатели тщательно следят за тем, чтобы дети перед приёмом пищи вымыли руки с мылом. В группах созданы все условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук).

Воспитанники питаются в группах, сервировка стола соответствует СанПиН: у детей индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. Сколы на посуде отсутствуют. Обеденные столы чистые (протертые). Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания. Салфетки на столах имеются. Санитарное состояние мебели удовлетворительное.

Насекомых, грызунов и продуктов их жизнедеятельности в группе не обнаружено.

Факта подачи остывшей пищи не выявлено.

При получении пищи на пищеблоке и раздаче в группе помощник воспитателя соблюдает все гигиенические требования: одет в специальную одежду, перчатки. Спецодежда чистая и опрятная.

Со всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Факта не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.

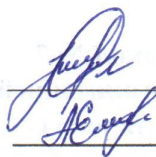
Замечаний не выявлено.

Решили:

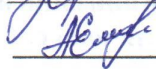
1. Признать работу по организации питания в МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка удовлетворительной.

2. Рекомендовать родителям проводить дома с детьми беседы о полезном и здоровом питании.

Родительский контроль:



Эмирова Ю.С.



Аметчик Е.Н.



Кадырова Э.Б.

ЧЕК-лист
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка

Дата и время заполнения: 20.03.2025г.

Ф.И.О. родителей: Эмирова Ю.С.

Ахметов Е.Н.

Медведева, Каджорова З.Р.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		нет
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	да	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	

16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец? <i>X/5 полотенца</i>	<i>да</i>	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		<i>нет</i>
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		<i>нет</i>
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	<i>да</i>	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	<i>да</i>	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	<i>да</i>	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	<i>да</i>	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	<i>да</i>	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	<i>да</i>	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		<i>нет</i>
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<i>да</i>	
27	Есть ли контрольная порция?	<i>да</i>	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	<i>да</i>	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	<i>да</i>	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	<i>да</i>	
31	Наличие салфеток на столах?	<i>да</i>	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	<i>да</i>	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	<i>да</i>	

Члены родительского контроля за организацией питания:

1. *Эмирова Ю.С.* *Эмирова*
2. *Аметьев Е.Н.* *Аметьев*
3. *Кадырова З.В.* *Кадырова*