

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

**Протокол № 6
Родительского контроля за организацией и качеством питания
МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка**

Дата проведения проверки: 20.02.2025 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. Организация питания в МБДОУ «Светлячок» с.Сизовка
2. Проведение проверки в соответствии с чек-листом мониторинга организации и качества питания в МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка.
3. Подведение итогов по результатам проведения проверки родительского контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ.

По **первому вопросу** слушали медицинскую сестру, Кадырову Эльзару Бахтиеровну. Она рассказала об организации питания в МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка, которая осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В детском саду организовано 4-х разовое питание в соответствии с 10-дневным меню, утверждённым руководителем Учреждения, которое обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утверждённым санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения приёмного контроля бракеражной комиссии.

По **второму вопросу** слушали представителя по родительскому контролю за организацией питания, Эмирову Юлию Сергеевну, которая предложила пройти по группам и провести проверку организации питания по предложенному чек-листу.

Родители проследили условия раздачи пищи на пищеблоке, а также в группах ДОУ.

По **третьему вопросу** провели обсуждение по заполненным позициям чек-листа.

В результате контроля установлено:

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

При получении пищи на пищеблоке и раздаче в группе помощники воспитателя соблюдают все гигиенические требования: одеты в специальную одежду, перчатки. Спецодежда чистая и опрятная.

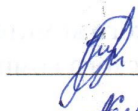
Воспитатели обращают внимание, что перед приёмом пищи нужно тщательно мыть руки с мылом. Дети аккуратно моют руки, не разбрызгивая воду, и вытирают их насухо индивидуальным полотенцем. В группах созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки 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 (протерты). Подача и сервировка блюд удовлетворяют культуре питания. Салфетки на столах имеются. Санитарное состояние мебели удовлетворительное.

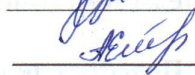
Решили:

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

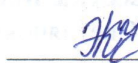
Родительский контроль:



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: 20.01.2025 г.

Ф.И.О. родителей: Жукова Ю.С.

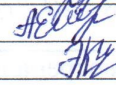
Аменчик Е.Н.

Мереев, Кадарова З.В.

№ 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?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
27	Есть ли контрольная порция?	да	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	да	
31	Наличие салфеток на столах?	да	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	да	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	да	

Члены родительского контроля за организацией питания:

1. Земцова Ю.С. 
2. Алентик Е.Н. 
3. Каждова Т.В. 