

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

ПРОТОКОЛ

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

18.06.2025

№ 10

с. Сизовка

Родительский контроль в составе:

Эмирова Юлия Сергеевна – член родительского комитета разновозрастной группы

Аметчик Елена Николаевна – член родительского комитета подготовительной группы

Присутствовали:

Кадырова Эльзара Бахтиеровна – медсестра, ответственный за питание

Повестка дня:

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

1. По первому вопросу

СЛУШАЛИ: представителя родительского контроля за организацией питания, Эмирову Юлию Сергеевну.

Проводится проверка организации и качества питания в первой младшей группе «Солнышко» МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка 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. Температура подачи первых, вторых и третьих блюд соответствует требованиям. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, запрещённые блюда и продукты.

В группах созданы все условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, личные полотенца).

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). Санитарное состояние мебели удовлетворительное.

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.

Следы насекомых, грызунов и продуктов их жизнедеятельности в обеденной зоне группы не выявлено. Уборка помещения группы проведена качественно.

При дегустации блюд (обед):

суп картофельный с фасолью - посолен по вкусу, овощи мягкие;

плов из птицы – посолен по вкусу, рис рассыпчатый, мясо птицы мягкое;

салат из свеклы с огурцами консервированными – сочный, вкусный;
хлеб пшеничный/ржаной – мягкий;
компот из сушеных фруктов – сладковатый.
Качеством, вкусом, запахом готовых блюд полностью удовлетворены.

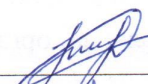
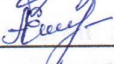
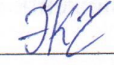
ВЫСТУПИЛИ:

Медсестра, Кадырова Эльзара Бахтиеровна, подчеркнула, что организация питания в МБДОУ 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-разовое питание в соответствии с 10-дневным меню, которое утверждает заведующий МБДОУ. Дети получают сбалансированное питание в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении.

РЕШИЛИ:

1. Признать работу по организации питания в МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка удовлетворительной.
2. Воспитателю необходимо продолжать работу с детьми по формированию санитарно-гигиенических навыков, чтобы выполнение правил личной гигиены стало для детей естественным.
3. Помощнику воспитателя содержать групповое помещение в чистоте.

Родительский контроль:

	Эмирова Ю.С.
	Аметчик Е.Н.
	Кадырова Э.Б.

ЧЕК-лист

проведения мониторинга качества организации питания
в первой младшей группе "Солнышко"

Название образовательной организации: МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка

Дата и время заполнения: 18.06.2025

Ф.И.О. родителей: Эмирова Ю.С.

Аметчик Е.Н.

медицинский — Касаткина Э.Б.

№ 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 <u>мыло для мытья рук</u> , сушилок, бумажных полотенец? <i>капуста</i> <i>х/б</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.*

2. *Генетик Е.Н.*

3. *Харачева Т.Б.*