

Протокол № 2

заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
в МБДОУ детский сад комбинированного вида № 5 «Березка»
г. Белогорска Республики Крым

20.12.2024 г.

г. Белогорск

Присутствовали:

Меметова Нияра Серановна, родитель группы «Утята»
Щербина Виктория Юрьевна, родитель группы «Звёздочки».

Приглашены:

Шевченко Татьяна Николаевна, заведующий
Кабанова Наталья Ивановна, медицинская сестра,
Сеттарова Динара Ризаевна, заместитель заведующего по хозяйственной части,

Повестка дня

1. Мониторинга организации питания в детском саду в декабре 2024 года.

1. **Слушали:** Меметову Нияру Серановну о проведении членами родительского контроля мониторинга организации питания в декабре 2024 г.

Выступили: Щербина Виктория Юрьевна с предложением провести мониторинг согласно чек-листу.

Голосовали: «за» - 5, «против» - нет, «воздержались» - нет.

Решили: провести мониторинг согласно чек-листу (прилагается).

Заместитель председателя
родительского контроля



Меметова Н.С.

Секретарь



Щербина В.Ю.

АКТ № 1

проверки организации питания комиссией родительского контроля МБДОУ детский сад комбинированного вида № 5 «Березка» г. Белогорска Республики Крым

Дата проведения проверки: 20.12.2024

Время проверки: 08:20 – 09:00 час.

Комиссия в составе: Меметова Нияра Серановна и Щербина Виктория Юрьевна в присутствии заведующего ДОУ Шевченко Татьяны Николаевны, медицинской сестры Кабановой Натальи Ивановны и заместителя заведующего по хозяйственной части Сеттаровой Динары Ризаевны провела проверку организации питания в ДОУ по следующим критериям:

№ п/п	Показатель качества/вопрос
1.	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?
2.	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей)?
3.	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?
6.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
7.	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?
8.	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?
9.	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?
10.	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45-60⁰C</i>)?
11.	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?
12.	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
13.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?
14.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
15.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?
16.	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?

17.	Обнаружены ли в группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
18.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
19.	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?
20.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
21.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?
22.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?
23.	Имеются ли в ДООУ стенды по вопросам здорового питания?
24.	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?
25.	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?
26.	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?
27.	Столовая посуда без сколов и трещин?
28.	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?
29.	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи? (сканкопия или фото)
30.	Наедаются ли обучающиеся?

Контрольное взвешивание готового выхода порций проведено во второй группе раннего возраста «Капельки», в группах дошкольного возраста «Дельфин», «Почемучки», «Цветочки», «Звёздочки».

Выводы и предложения по результатам проверки:

С результатами мониторинга ознакомлены:

Заместитель председателя
родительского контроля

Секретарь



Шевченко Т.Н.



Меметова Н.С.



Щербина В.Ю.



Кабанова Н.И.



Сетгарова Д.Р.

Чек - лист

«Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организации»

МБДОУ Д/С КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 5 «БЕРЕЗКА» Г. БЕЛОГОРСКА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
20.12.2024 г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1.	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		✓
2.	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
3.	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		✓
6.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7.	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8.	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9.	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	✓	
10.	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11.	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
12.	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
16.	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	✓	

17.	Обнаружены ли в группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19.	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
21.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23.	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24.	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
25.	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
26.	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
27.	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
28.	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
29.	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи? (сканкопия или фото)	✓	
30.	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Комиссия в составе:


 Меметова Н.С.

 Щербина В.Ю.

 Шевченко Т.Н.

 Кабанова Н.И.

 Сеттарова Д.Р.