

Протокол №3

проверки организации питания в МБДОУ детский сад «Сказка» г. Белогорска
Белогорского района Республики Крым комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.05.2025 г.

Время проверки: 11:50 ч.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для педагога, помощника воспитателя и обучающихся.

Родительский контроль в составе: Данилова Л.Г., Бейтуллаева А.А., Исмаилова З.И. - представители комиссии родительского контроля за организацией питания в МБДОУ д/с «Сказка».

Составили настоящий протокол о том, что 21.05.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в группе раннего возраста (2-3 лет) «Любознайки» МБДОУ д/с «Сказка» Белогорска Белогорского района Республики Крым.

В ходе проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим ДОУ. На информационном стенде вывешено ежедневное меню
2. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников, обед нравится детям.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: воспитатель проводит беседу о правилах поведения за столом, воспитанники придерживаются всех культурно-гигиенических требований. Помощник воспитателя сервирует стол в соответствии с возрастными нормами. Воспитатель и помощник воспитателя соблюдают гигиенические требования во время сервировки и приема пищи детьми.

Предложения:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

Выводы:

Питание воспитанников МБДОУ д/с «Сказка» Белогорска Белогорского района Республики Крым осуществляется нормативными требованиями. Администрацией ДОУ организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации:

С целью улучшения качества питания воспитанников постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания в ДОУ.

Члены комиссии:

Данилова Л.Г. _____

Бейтуллаева А.А. _____

Исмаилова З.И. _____