ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: belskazka.educhs.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Куртвапова Альме Изетовна
Действителен с: с 22.09.2025, 11:24
Действителен до: до 16.12.2026, 11:24
Ключ подписи: 00CFC2433B7A9B9D4FF6FCF08884B2C6E6

Протокол №1

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

Дата проверки: 22.09.2026 г.
Время проверки: 12.00 ч.
Цель проверки: Проверка документов по организации питания. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований к организации питания детей в детском саду.
Участники проверки:
Заведующий детским садом: Куртвапова А.И.
Заместитель заведующего по ВМР: Харахады С.Б.
Медицинская сестра детского сада: Меметова З.Э.
Представители родительской общественности: Данилова Л.Г., Шилина В.А., Бейтуллаева А.А.
Составили настоящий протокол о том, что 22.09.2026 года родительским контролем была проведена проверка документов по организации питания, соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к организации питания детей в группе дошкольного возраста (4-5 лет) «Любознайки» в МБДОУ д/с «Сказка» Белогорска Белогорского района Республики Крым.
В ходе проверки установлено:

1. Проверка документации по организации питания:

- **Меню-требования:** На момент проверки представлены меню на текущий день (22.09.2026). Меню утверждено руководителем. Выход блюд соответствует нормам СанПиН для возрастной группы 3–7 лет.
- **Технологические карты:** Имеются на все приготовленные блюда, заверены подписью заведующего и печатью учреждения.
- **Журнал бракеража готовой пищевой продукции:** Записи ведутся ежедневно. За 22.09.2026 г. зафиксировано время приготовления. Продукция допущена к реализации без замечаний.
- **Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции:** Ведется регулярно. Указаны дата выработки, срок годности, условия хранения. Вся продукция имеет действующие сроки годности.
- **Документы, подтверждающие происхождение и безопасность пищевой продукции:** Представлены ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии на мясо, рыбу, молочную продукцию. Маркировочные ярлыки сохранены до полного использования продукта.
- **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования:** Температура в холодильных камерах и шкафах на пищеблоке составляет +2°С...+4°С, что соответствует норме. В морозильных ларях — -18°С.
- **Журнал генеральных уборок помещений:** Последняя генеральная уборка складских помещений проведена 18.09.2026 г., что подтверждается записью в журнале.
- **Гигиенический журнал сотрудников:** Все сотрудники пищеблока имеют допуск к работе, записи о прохождении осмотра на педикулез и гнойничковые заболевания кожи актуальны.

2. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм в группе дошкольного возраста (4-5 лет) «Любознайки»:

- **Организация приема пищи:** Обед проходил согласно режиму дня. Дети помыли руки перед едой с использованием мыла. Воспитатель группы осуществляла руководство питанием, следила за осанкой детей и культурой поведения за столом.

- **Сервировка столов:** Посуда чистая, без сколов, единого образца. Для каждого ребенка подготовлен комплект столовых приборов согласно возрасту.
- **Качество готовых блюд (органолептическая оценка членами комиссии):** Органолептическая оценка, проведенная членами комиссии в момент раздачи пищи детям (температура подачи первого блюда +65°С), показала полное соответствие кулинарной обработки технологическим картам. Блюда имеют приятный внешний вид и выраженный запах свежих продуктов без посторонних примесей. Вкусовые качества оценены как высокие: суп умеренно соленый, мясо во втором блюде мягкое, сочное, не пересушенное, гарнир рассыпчатый. Посторонние включения, признаки недоброкачественности или нарушения рецептуры отсутствуют. Дети принимали пищу с хорошим аппетитом, остатков на тарелках практически не зафиксировано.

Выводы комиссии:

1. Документация по организации питания ведется в строгом соответствии с требованиями законодательства РФ и санитарными правилами.
2. Соблюдение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке и в группе «Любознайки» находится на должном уровне.
3. Качество приготовленной пищи высокое, нормы выхода блюд соблюдаются, дети принимают пищу с аппетитом.
4. Нарушений в части обеспечения безопасности питания воспитанников не выявлено.

Предложения и рекомендации: Продолжить работу по формированию у детей навыков культурного поведения за столом.

Подписи членов комиссии:

Заведующий _____ /Куртвапова А.И./

Заместитель заведующего по ВМР _____ /Харахады С.Б./

Медицинская сестра _____ /Меметова З.Э./

Представитель род.общественности _____ /Данилова Л.Г./

Представитель род.общественности _____ /Шилина В.А./

Представитель род.общественности _____ /Бейтуллаева А.А./