



## Протокол №2

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

**Дата проверки:** 10.02.2026 г.

**Время проверки:** 12.20 ч.

**Цель проверки:** Проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований к организации питания детей в детском саду. Эстетическое оформление обеденного зала или групповой.

### **Участники проверки:**

Заведующий детским садом: Куртвапова А.И.

Заместитель заведующего по ВМР: Харахады С.Б.

Медицинская сестра детского сада: Меметова З.Э.

Воспитатель: Суренко А.С.

Представители родительской общественности: Данилова Л.Г., Шилина В.А., Бейтуллаева А.А.

Составили настоящий протокол о том, что 10.02.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в группе дошкольного возраста (6-7 года) «Лукоморье» МБДОУ д/с «Сказка» Белогорска Белогорского района Республики Крым.

В ходе проверки установлено:

### 1. Санитарно-гигиеническое состояние:

Кухня содержится в чистоте, соблюдаются правила обработки продуктов и оборудования.

Продукты хранятся в соответствующих условиях, сроки годности контролируются.

Персонал имеет медицинские книжки и проходит регулярное медицинское обследование.

### 2. Организация процесса питания:

Меню соответствует возрастным потребностям детей и рекомендациям диетологов.

Дети получают разнообразное питание, включающее необходимые витамины и минералы.

Время приема пищи организуется согласно режиму дня учреждения.

### 3. Качество блюд:

Блюда готовятся свежими и вкусными, дети охотно едят предложенную пищу.

Используются качественные продукты, прошедшие проверку на безопасность.

### 4. Эстетическое оформление групповой соответствует требованиям СанПиН.

Подготовленность столов соответствует к очередному приёму пищи: столы чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена.

Сервировка стола: салфетки одноразовые в подставках, столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки).

Состояние используемой посуды и столовых приборов: столовые приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие без подтёков.

Стол сервируется приборами на каждого ребёнка, вся посуда целая, битой и надколотой не наблюдается.

### **Выводы:**

Организация питания в данном дошкольном образовательном учреждении соответствует установленным нормам и требованиям. Проведение регулярных проверок позволяет своевременно выявлять и устранять возможные недостатки, обеспечивая высокое качество питания детей.

### **Рекомендации:**

Продолжать соблюдать установленные нормы и требования к организации питания.

Регулярно проводить обучение персонала новым методикам и технологиям приготовления пищи.

Предложить родителям проводить дома беседы о культуре и правилах поведения за столом.

Члены комиссии:

Куртбаева А.И.

Харахады С.Б.

Суренко А.С.



Меметова З.Э.

Данилова Л.Г.

Бейтуллаева А.А.

Шилина В.А.

