МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» С.КОНСТАНТИНОВКА» СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРОТОКОЛ

заседания совета родительского контроля за организацией питания

05.06.2026 с. Константиновка №10

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ – Якушенко А.Д., заведующий

СЕКРЕТАРЬ – Чиженко А.С. медицинская сестра

ПРИСУТСТВОВАЛИ: 6 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Подведение итогов работы Совета. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в летний период пребывания в ДОУ.

2. Проведение итогов проведенных мероприятий членами Совета за май 2026г .

3. Проведение мероприятий для проверки групповых ячеек.

1.СЛУШАЛИ:

Чиженко А.С., которая рассказала, что в летний период была обеспечена система мер, направленная на качество организации рационального, сбалансированного питания, обеспечивающего организм ребенка всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями) и энергией. Для обеспечения безопасности питания воспитанников в условиях функционирования учреждения дошкольного образования уделяется внимание не только качеству продуктов, поступающих на пищеблок, но и условиям, срокам их хранения, соблюдению требований к технологии приготовления готовых блюд, срокам годности и условиям хранения готовых блюд.

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются с учетом сезонности. В летний период предпочтение отдается свежим овощам, фруктам, сокам.

Для организации качественного рационального питания воспитанников необходимо:

обеспечить энергетическую ценность суточных рационов питания, соответствующих их потребностям детей;

максимально разнообразить и сбалансировать рацион по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры

и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

использовать технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности;

учитывать индивидуальные особенности воспитанников (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

обеспечивать санитарно-гигиеническую безопасность питания (соблюдение соответствующих санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению, раздаче блюд и др.)

В дошкольном учреждении была разработан режим дня, согласно летнему периоду: утренний приём и гимнастика на воздухе, прогулки не менее 3 часов, закаливающие мероприятия, обливание ногой перед сном. Сон при открытых фрамугах, увеличение времени сна, витаминизация и калорийность питания, физкультурно-музыкальные мероприятия.

Согласно разработанного и утверждённого плана на летний оздоровительный период, в ДОУ проводились мероприятия направленные на оздоровление и физическое развитие детей, нравственное воспитание, развитие любознательности и познавательной активности, формирование культурно-гигиенических и трудовых навыков.

Летом у детей повышается потребность в жидкости. Для питья используется свежая кипяченая вода.

1.ПОСТАНОВИЛИ:

Санитарно-гигиенических требований при организации питания в летний период пребывания в ДОУ были выполнены в полной мере.

2.СЛУШАЛИ

Члена комиссии Курбакову Г.Р. Она сказала, что по результатам проводимых проверок комиссией родительского контроля питания за май нарушений санитарных норм не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих к организации и качеству питания в столовых зон нет.

2.ПОСТАНОВИЛИ:

Организацию питания в ДОУ считать удовлетворительной. Продолжить систематический контроль за организацией и качеством питания.

3.СЛУШАЛИ.

Чиженко А.С., которая рассказала о проверке в группе «Звездочки», в ходе которой установлено:

1.Блюда соответствуют утвержденному меню.

2.Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При опросе мамы родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

3.Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

4.Организация питания: сервировка столов, раздача еды в группе соответствует требованиям СанПин к возрасту детей, детям прививают культурно-гигиенические навыки в соответствии с возрастом, персонал соблюдает гигиенические требования при работе с продуктами питания (одноразовые шапочки, перчатки).

3.ПОСТАНОВИЛИ:

Проведение мероприятий по проверке групповых ячеек считать удовлетворительным.

Председатель комиссии		А.Д. Якушенко
Секретарь комиссии		А.С. Чиженко
Члены комиссии		Г.Р. Курбакова
		А.Ш. Исмаилова
		А.В. Костенко
		С.С. Хайбулаева

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» С.КОНСТАНТИНОВКА» СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Чек-лист

Состав Совета:
Якушенко А.Д. Курбакова Т.Р. Чистого А.С. Хотеева А.В. Хлебушкова С.С. Шишкиной А.А.

Ассортимент блюд:
Борщ вегетарианский, макаронное изделие отварное с маслом, сырное кушанье - соус молочный густой, салат из капусты, хлеб пшеничный, кисель из сухофруктов 1140

5.06.2026
(дата)

№ 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 образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	Имеются ли в группе стенды по вопросам здорового питания обучающихся?		
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании *(и о вредной пище)*?	✓	
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом *(в столовой/зоне приема пищи)*?	✓	
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?	✓	
11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?	✓	
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	

14	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?	✓	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции *(подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?*	✓	
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
24	Есть ли контрольная порция?	✓	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
27	Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах *(вкус, цвет, запах, консистенция)*?	✓	
28	Наедаются ли обучающиеся?	✓	
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?		✓
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
32	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
33	Организован ли питьевой режим?	✓	
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
36	Ведется ли график смены кипячения воды *(с отметкой в соответствующем журнале)*?	✓	
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?	✓	
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	✓	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	
42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
46	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	

47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	✓	
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
52	Есть ли утвержденный заведующим график приема пищи обучающимися?	✓	
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий хозяйством Алексеева Е.Ф.

Повар Федорченко С.С.

Заведующий Якушенко А.Д.

Члены Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в ДОУ:

Курбанова Т.Р.

Чистенко А.С.

Костенко А.В.

Исмагилова А.Ш.

Лабунцева С.С.