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

ПРОТОКОЛ

заседания совета родительского контроля за организацией питания

28.08.2026 с. Константиновка №11

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ – Якушенко А.Л. заведующий

СЕКРЕТАРЬ – Чижевко А.С. медицинская сестра

ПРИСУТСТВОВАЛО: 6 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Подготовка учреждения к новому учебному году. Соблюдение санитарно-гигиенических требований для организации питания при подготовке к новому учебному году.

1.СЛУШАЛИ:

Курбакову Т.Р. которая рассказала, что общими усилиями, территория детского сада готовилась к новому учебному году 2026-2027. Созданы все условия, чтобы дети чувствовали себя уютно и комфортно. На территории ДОУ очищены дорожки, вычищены цветы. Покрашено оборудование на участках.

В группах, в коридорах, в прачечной, в медицинском кабинете, в музыкальном зале, в кабинете педагога-психолога, в пищеблоке был произведен косметический ремонт.

Все группы оформлены и оснащены в соответствии с возрастом, соблюдены требования СанПиНа. По мере возможности была исправлена сантехника.

Развивающая среда в группах детского сада дополнена учебным материалом, дидактическими пособиями и т.д.

Во всех группах в приемной размещается эстетично оформленная наглядная информация для родителей: меню, сетка занятий, режим дня.

Питание в дошкольных образовательных организациях — критически важный элемент воспитательного процесса, от которого зависят здоровье, физический рост, иммунитет и способность к развитию воспитанников. Их организм крайне чувствителен к качеству еды, требует строгого баланса нутриентов и особого распорядка приема пищи. Поэтому государство предъявляет жесткие санитарные нормы, основанные на физиологических потребностях детей в зависимости от формы собственности.

Первое и самое главное, что остается неизменным, — это приоритет горячего питания. Запрещено использование привозной буфетной продукции, фаст-фудом для учащихся и полуфабрикатов заводского производства. Рацион должен обеспечивать ребенка необходимым количеством энергии и питательных веществ, а для этого блюда должны быть свежими, горячими и приготовленными непосредственно в день употребления. Никакие полуфабрикаты или продукты длительного хранения не могут служить полноценной заменой горячему завтраку или обеду.

Питьевой режим строго регламентирован. Вода доступна воспитанникам весь день. Качество воды контролируется. Бутилированная должна быть сертифицированной и без повреждения качества. Кулеры размещаются вне досягаемости детей, но рядом с воспитателем.

ПОСТАНОВЛЕНО:

Администрация ДОУ продолжит регулярный контроль и мониторинг качества организации питания с участием родительской общественности. Учреждение готово к новому учебному году, все санитарно-гигиенические требования в норме.

Председатель комиссии А.Д. Якушенко

Секретарь комиссии А.С. Чиженко

Члены комиссии Г.Р. Курбакова

А.Н. 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:
Якунченко А.Ю., Курбакова Т.Р. Чепелюк Д.С. Кветного А.В., Чепелюк А.Ю., Кайбуллаева С.С.

Ассортимент блюд:
Борщ вегетарианский, макаронные изделия отварные с маслом, филе куриное - соус томатный густой, салат из белокачанной капусты, хлеб ржаной, пшеничный, компот из сухофруктов 11:40

28.08.2018
(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 групповые 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.А.

Повар Безрученко С.О.

Заведующий Якушенко А.Э.

Члены Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в ДОУ:

Курбанова Т.Р.

Чистенко А.С.

Костенко Н.В.

Исмаилова А.Г.

Хасбулаева С.С.