

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Сказка»
села Фрунзе Сакского района Республики Крым

Протокол
совета родительского контроля за организацией питания воспитанников
(установочный)

« 03 » сентября

№ 01/2024

Председатель: Кокарева З.Г. заведующий МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе.

Приглашенные: Ахметова З.Л. – член муниципального Совета родителей совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым, приказ отдела образования администрации Сакского района от 28.09.2024 №204; Канзеба Н.А.- медицинская сестра; Диденко Елена Олеговна, Оганесян Ксения Анатольевна, Примак Дарья Сергеевна.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Утверждение состава совета родительского контроля за организацией питания воспитанников на 2024-2025 учебный год.
2. Утверждение плана работы Совета
3. Разъяснение вопросов - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Положения совета родительского контроля за организацией питания воспитанников.
4. Разное.

По первому вопросу слушали:

Кокареву З.Г., о выборе и утверждении состава Совета.

Решили:

1. Утвердить состав совета родительского контроля за организацией питания воспитанников в следующем составе:

Председатель Совета: Ахметова З.Л. – член муниципального Совета родителей совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым, приказ отдела образования администрации Сакского района от 28.09.2024 №204

Заместитель председателя: Кокарева З.Г. заведующий МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе.

Секретарь Совета: Канзеба Н.А.- медицинская сестра;

Члены Совета: Диденко Елена Олеговна, Оганесян Ксения Анатольевна, Примак Дарья Сергеевна.

По второму вопросу слушали:

Медицинскую сестру Канзебу Н.А., она ознакомила присутствующих с планом работы Совета и графиком проведения контрольных проверок. Предложила внести коррективы, если таковые имеются или утвердить План работы Совета по питанию без изменений.

Решили:

1. Утвердить План работы совета родительского контроля за организацией питания приказом учреждения.

По третьему вопросу слушали

Медицинскую сестру Канзеба Н.А., она дала разъяснения присутствующим на все поставленные вопросы по содержанию СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Положения о совета родительского контроля за организацией питания

Решили:

1. Информацию принять к сведению.

По четвертому вопросу слушали

Медицинскую сестру Канзеба Н.А.: рассказала присутствующим, что на начало учебного года в детском саду изданы приказы: «Об организации питания детей», в котором утверждается ответственный за организацию питания, «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания, создана комиссия по питанию, составлен план мероприятий по контролю за организацией питания, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, воспитанниками, поставщиками, контроль за организацией питания.

Решили:

1. Информацию принять к сведению.

Председатель




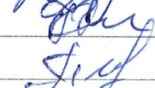
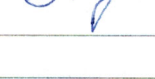
Ахметова З.Л.

Секретарь



Канзеба Н.А.

Подпись членов Совета:

	/	Дудченко Е.О.
	/	Сидорова К.А.
	/	Григорьев Д.С.
	/	
	/	

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 5 сентября 2024г 12⁰⁰ч.
Ф.И.О. родителей, группа: Диденко Е.О., Оганесян К.А.,
Арешико Д.С.
Подготовительная гр. Магалис

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	Да	Нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	да	
5. Обеденные столы чистые, протертые	да	
6. Спецодежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная.	да	
7. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
8. Основное блюдо горячее	да	

Дополнения (замечания): За сентябрь 2024г в ДОУ,
Скверовско воспитательское меню, есть упрощенные
питание. Санитарное состояние отвечает санитар-
ным нормам. Все сотрудники в спецодежде.
Блюда вкусные, теплые, аппетитные, столы
защелочены

Подпись членов Совета:

Диденко Е.О.
Оганесян К.А.
Арешико Д.С.
Ахметова З.А.
Канзуба Н.А.

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 5 сентября 2024г. 12⁰⁰ ч.
Ф.И.О. родителей, группа: Диденин Е.О., Тошени К.А.,
Туркешов Д.С.
Старшая группа, Семейный

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	Да	Нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	да	
5. Обеденные столы чистые, протертые	да	
6. Спецдежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная.	да	
7. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
8. Основное блюдо горячее	да	

Дополнения (замечания): За сентябрь 2024г в ДОУ
ежедневно варится меню, меню
график и меню. Санитарное состояние
группы отвечает санитарным нормам.
Все сотрудники в спецдежде, работа в чистом,
меню, аппетитное, стали закрываться

Подпись членов Совета:

Диденин Е.О. | Диденин Е.О.
Тошени К.А. | Тошени К.А.
Туркешов Д.С. | Туркешов Д.С.
Ахмедова З.Н. | Ахмедова З.Н.
Кацедо. И.А. | Кацедо. И.А.

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 5.сентября 2024г 12-00
Ф.И.О. родителей, группа: средняя группа Лагушки
Дигденов Э.О. Оганесян К.А.
Примская Д.С.

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	Да	Нет
1.Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	да	
5. Обеденные столы чистые, протертые	да	
6. Спецодежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная.	да	
7.Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
8. Основное блюдо горячее	да	

Дополнения (замечания): За сентябрь 2024г. в ДОУ ежедневно выполняется меню, есть графика питания. Санитарное состояние группы соответствует санитарным нормам.
Все сотрудники в санузоре.
Блюда вкусные, теплые, аппетитные. Столы засервированы.

Подпись членов Совета:

Дигденов Э.О.
Оганесян К.А.
Примская Д.С.
Жанзеба Н.А.
Ахмедово З.Р.

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 5 сентября 2024г. 12-00 ч
Ф.И.О. родителей, группа: П.м. группа "Теремок"
Дидыко Э.О., Оганесян К.А.,
Примак Д.С.

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	Да	Нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	да	
5. Обеденные столы чистые, протертые	да	
6. Спецодежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная.	да	
7. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
8. Основное блюдо горячее	да	

Дополнения (замечания): За сентябрь 2024г. в ДОУ ежедневно выполнявшееся меню, есть графические приложения. Санитарное состояние группы соответствует санитарным нормам. Все сотрудники в спецодежде. Также вкусные меню, напитки. Столы засервированы.

Подпись членов Совета:

Дидыко Э.О.
Оганесян К.А.
Примак Д.С.
Жанзобе Н.А.
Ахметов З.А.

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 5 сентября 2024 г. 12⁰⁰
Ф.И.О. родителей, группа: Первая младшая группа "Ренка"
Дигенко Э.О., Оганесян К.А., Аришак Д.С.

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	Да	Нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	да	
5. Обеденные столы чистые, протертые	да	
6. Спецодежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная.	да	
7. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
8. Основное блюдо горячее	да	

Дополнения (замечания): За сентябрь 2024 в ДОУ ежедневно вывешивается меню, есть график питания. Все сотрудники в спецодежде. Санитарное состояние групп соответствует санитарной норме. Блюда вкусные, теплые, аппетитные. Столы дезинфицируются (все тарелки, салфетки).

Подпись членов Совета:

Дигенко Э.О. | Дигенко Э.О.
Оганесян К.А. | Оганесян К.А.
Аришак Д.С. | Аришак Д.С.
Ахметова З.А. | Ахметова З.А.
Умарова Н.А. | Умарова Н.А.

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 5 сентября 2024 г. 11-30
Ф.И.О. родителей, группа: Первая группа раннего возраста "Кашбек"
Диденко Елена Олеговна, Омаровна Ахметовна
Тришак Дарья Сергеевна

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	Да	Нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	да	
5. Обеденные столы чистые, протерты	да	
6. Спецдежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная.	да	
7. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
8. Основное блюдо горячее	да	

Дополнения (замечания): За сентябрь воич. в ДОУ ежедневно
выполняется меню, это график питания.
Санитарное состояние групп соответствует
санитарным нормам. Все сотрудники
в спецодежде. Блюда вкусные, теплые, аппетит-
ные. Столы зачищены.

Подпись членов Совета:

Е.О. | Диденко Е.О. |
О.А. | Омаровна А.А. |
Д.С. | Тришак Д.С. |
З.А. | Ахметова З.А. |
Н.А. | Чанцова Н.А. |

« 13 » сентября 2021 г.

« Фенра »

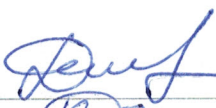

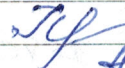


Тема: «Требования к организации питания в ДОУ. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли график приема пищи?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? (в ДОУ нет детей со спец. диетой)	-//-	-//-
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенце?	✓	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов	✓	

	бракеражной комиссии)?	✓	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Дополнения (замечания): Комиссии установили признаки работы по организации питания в ДОУ удовлетворительными

Подпись членов Совета:

 | Директор Е.О.
 | Оганесян К.А.
 | Трещинак Д.С.
 | Аксенова З.П.
 | Кацера Н.А.

Чек-лист

«13» сентября 2017г.

№ Колесов

Тема: «Требования к организации питания в ДОУ. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу блюд»

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли график приема пищи?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? (в ДОУ нет детей со спец. диетой)	-X-	-X-
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенца?	✓	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов)	✓	

	бракеражной комиссии)?		
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	✓	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		✓
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Дополнения (замечания): Комиссии усмотрены
признаки работы ДОУ по органи-
зации питания удовлетворитель-
ной.

Подпись членов Совета:

Пред. | Дуденко В.О.
През. | Оганесян К.А.
Сек. | Кришак Д.С.
Член | Ханзеба И.А.
Член | Ахметова З.А.

« 20 » сентября 2014 г.

Чек-лист

Фактория

Тема: «Требования к организации питания в ДОУ. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли график приема пищи?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? (В ДОУ нет детей со спец. диетой)	-//-	-//-
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенце?	✓	✓
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	✓	
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов)	✓	

	бракеражной комиссии)?		
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	✓	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		✓
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Дополнения (замечания): *Комиссия укомплектована
признана работу по организации
питания - удовлетворительной*

Подпись членов Совета:

Директор | *Диренко Е.О.*
Рез. | *Мамеев К.А.*
Зед. | *Тришак Д.С.*
Зед. | *Ахметов З.А.*
Канцлер | *Канцера Н.А.*

	бракеражной комиссии)?		
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	✓	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		✓
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен. вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Дополнения (замечания): Комиссия отметила
критичность работы ДДУ по организации
инспекции - удовлетворительно

Подпись членов Совета:

ДДУ | Диденко Э.О.
 Р.С. | Мамеев К.А.
 Т.П. | Фришак Д.С.
 А.П. | Ахметов З.А.
 Канцелярия | Канцелярия Н.А.

Чек-лист

« 27 » сентября 2014 г.

« Лодушки »

Тема: «Требования к организации питания в ДОУ. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли график приема пищи?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? (В ДОУ нет детей со спец. диетой)	-//-	-//-
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенце?	✓	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов)	✓	

	бракеражной комиссии)?		
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	✓	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		✓
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Дополнения (замечания): Комиссия установила
признать работу в ДОУ, по организации
питания - удовлетворительной

Подпись членов Совета:

Долг | Диренко Е.О.
Роз | Олексен К.А.
Тиф | Тришак Д.С.
Ахмет | Ахметова З.А.
Кану | Кануба Н.А.

« 27 » сентября 2024

Чек-лист

«Пересел»

Тема: «Требования к организации питания в ДОУ. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу блюд»

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли график приема пищи?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? <i>(В ДОУ нет детей со спец. потребностями)</i>	-	- -
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенце?	✓	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов)		

	бракеражной комиссии)?		
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	✓	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		✓
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Дополнения (замечания): Учтемся установить
признать работу по организации питания
удовлетворительной.

Подпись членов Совета:

Рез | Диденко Е.О.
Рез | Самсонов Г.А.
Рез | Тришова Д.С.
Рез | Ахметова З.А.
Рез | Канзеба Н.А.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Сказка»
села Фрунзе Сакского района Республики Крым

Акт
совета родительского контроля за организацией питания воспитанников
за сентябрь 2024 года

«30» сентября 2024

№ 1/2024

Председатель Совета: Ахметова З.Л. – член муниципального Совета родителей совета
родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных
организациях Сакского района Республики Крым, приказ отдела образования
администрации Сакского района от 28.09.2024 №204

Секретарь Совета: Канзеба Н.А.- медицинская сестра:

Члены Совета: Диденко Елена Олеговна, Оганесян Ксения Анатольевна, Примак Дарья
Сергеевна.

В ходе проверки установлено следующее:

За сентябрь 2024 года в ДОУ среднего
образования меню, если граждане и родители
сметарное состояние групп сообще-
тается сметарными коридорами. Все сооружения
в виде формы: тарелки, бумажки, пакеты, этикетки
свои за сервировкой.

ВЫВОДЫ:

Комиссия уполномоченная приказом
работы ДОУ по организации
питания – удовлетворительной.

Подпись членов Совета:

Диденко | Диденко Е.О.
Оганесян | Оганесян К.А.
Примак | Примак Д.С.
Ахметова | Ахметова З.Л.
Канзеба | Канзеба Н.А.