

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 04.12.2024
Ф.И.О. родителей, группа: Ахметова З.А., Ханзеев Н.А.,
Макейкина О.А.
"Пчелобок", "Релмо"

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): Ежедневное меню имеется в доступном месте. Питание соответствует меню. Обеденные столы чистые, посуда без сколов. У обслуживающего персонала спецдежда соответствует. Основное блюдо соответствует температуре.

Подпись членов Совета:

	Ахметова З.А.
	Ханзеев Н.А.
	Макейкина О.А.

МОНИТОРИНГ
качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 11.12.2024

Ф.И.О. родителей, группа: Ахметова Э.В., Ханжоба Н.А.,
Максимен К.В.
группа "Теремок", "Ладушки"

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. 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): Меню в доступном месте,
соответствует рациону питания.
Посуда чистая без сколов. Спецдежда
у обслуживающего персонала в группе
чистая и опрятная. Основное блюдо
горячее, соответствует норме.

Подпись членов Совета:

Э.В. Ахметова
Н.А. Ханжоба
К.В. Максимен

МОНИТОРИНГ качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 18.12.2024

Ф.И.О. родителей, группа: Викторова З.А. Максимкина Д.А.
группа "Колосок" "Релакс"

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): Замечаний по рациону нет. Меню соответствует утвержденному меню. Весит в доступном для родителей месте. Обеденные столы чистые, спецдежда опрятная, чистая. Санитарные нормы не нарушены.

Подпись членов Совета:

<u>[Подпись]</u>	<u>И. Викторов</u>
<u>[Подпись]</u>	<u>А. Викторов</u>
<u>[Подпись]</u>	<u>Д. Максимкина</u>
<u>[Подпись]</u>	<u>В. Максимкина</u>

МОНИТОРИНГ качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 18.12.2024.
Ф.И.О. родителей, группа: Диамасан К.В. Максимова З.В. и Канзиев И.А.
"Черешня" "Варушки"

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): Все санитарное меню и требования не нарушено. В группе имеется еженедельное меню с указанием веса, объема блюд, введенного на доступном для родителей месте. Дети кушают с большим удовольствием.

Подпись членов Совета:

И.А. Канзиев
З.В. Максимова
К.В. Диамасан
Максимов

МОНИТОРИНГ качества организации питания (родительский контроль)

Дата и время заполнения: 18.12.2024.

Ф.И.О. родителей, группа: Макасен Ж. П. Масейкина О. А.
Ахметова З. Р.
группа „Фантазия“, „Семейное“

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. 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): Замечаний нет. Рацион питания соответствует утвержденному меню. Обеденные столы чистые. В детской саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Санитарные нормы и требования выполняются.

Подпись членов Совета:

Макасен Ж. П.
Масейкина О. А.
Ахметова З. Р.
М. Рахматова Ж. П.

20.12.2014.

Чек-лист

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?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли график приема пищи?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? (таких не имеется)	-	-
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	да	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенце?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	

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

Дополнения (замечания): В аттестации сору создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой. Вода, пища производится согласно графику. Выхода все по графику. Дети кушают с большим удовольствием. Санитарное мытье и требования выполняются.

Подпись членов Совета:

Золот		Косарев З.Г.
Золот		Алимов З.Д.
Золот		Качуба И.А.
Золот		Масейкина
Золот		Давыдов К.А.

20.12.2014

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	да	
2	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	да	
3	Качественно ли проведена уборка обеденного зала на момент проверки?	да	
4	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
5	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
6	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
7	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
8	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
9	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
10	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
11	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	да	
12	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	да	
13	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	да	
14	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	да	
15	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	да	
16	Столовая посуда без сколов и трещин?	да	
17	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	да	
18	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	да	
19	Наедаются ли обучающиеся?	да	

Дополнения (замечания):

По итогам проверки во всех группах замечаний не выявлено. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.

Подпись членов Совета:

Коф- | Макарова З.Г.
 Коф- | Анисимова З.А.
 Коф- | Кандава Н.А.
 Коф- | Макарийкина О.А.
 Коф- | Давыдов К.А.

Протокол
проверки организации питания совета родительского контроля за организацией питания
в МБДОУ «Сказка» села Фрунзе Сакского района Республики Крым

от 23.12.2024

№ 04/2024

Председатель Совета:

Секретарь Совета:

Члены Совета:

Алиметова З.А.
Кокарева З.Т. - заверяющий
Омаров К.А., Маслякина Д.,
Тришак Д.С., Канзба Н.А.

В ходе проверки установлено следующее:

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.8.2733-08 для разных возрастных групп и осуществляется под руководством воспитателей.

Дополнения (замечания):

По итогам контроля нарушений не выявлено. В детском саду создана благоприятная психологическая атмосфера. Санитарные нормы и требования в группах выполняются в полном объеме.

Рекомендовано:

Воспитателям всех возрастных групп уделять особое внимание тем детям, которые плохо едят.

Подпись членов Совета:

Алиметова З.А.	Алиметова З.А.
Кокарева З.Т.	Кокарева З.Т.
Омаров К.А.	Омаров К.А.
Маслякина Д.	Маслякина Д.
Тришак Д.С.	Тришак Д.С.
Канзба Н.А.	Канзба Н.А.