

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Березка»
села Червоное Сакского района Республики Крым

от 25.10.2024 г.

АКТ

об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников
МБДОУ «Березка» с.Червоное за октябрь 2024г

Мы, члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников (далее Комиссия), созданная на основании приказа №93 от 30.08.2024 г. заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное в составе:

- Менсеитова С.И., медицинская сестра;
- Ивенков В.Н., Горбенко М.А. представители родительского контроля

Провели мониторинг организации питания воспитанников 07.10.2024 года в 08.30. 25.10. 2024г в 12-00. На основании чек-листов составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

1. Меню на 07.10.2024, 25.10.2024г соответствует примерному 10-дневному меню.
2. Бракераж готовых блюд снимается ежедневно.
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде.
4. Отсутствует влага на столовых приборах
5. Обеденные столы чистые.
6. Спецодежда у младшего обслуживающего персонала чистая и опрятная.
7. Ежедневное меню размещено в доступных местах.
8. Факт выдачи детям остывшей пицци зафиксирован не был.
9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией питания членами бракеражной комиссии.
2. Предложить пройти обучение родителей воспитанников каждой группы по вопросам организации питания в ДОУ.

Председатель комиссии

С.С.Фомина

Члены комиссии:

С.И. Менсеитова

В.Н. Ивенков

М.А. Горбенко



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Березка»
села Червоное Сакского района Республики Крым

Протокол № 02

заседания комиссии родительского контроля Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Березка» села Червоное
Сакского района Республики Крым

от 25.10. 2024 года.

Место проведения: кабинет заведующего.

Присутствовали:

Председатель комиссии:

- И.О.заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное – Абрикосова С.В.

Члены комиссии:

- Делопроизводитель (секретарь)- Сейтджелилова О.В.
- Повар - Абдувелиева Ф.Р.,
- Ответственный за организацию питания – медсестра Менсеитова С.И.,
- Представители родительского контроля – Ивенков В.Н., Горбенко М.А.

Повестка заседания

1.Ознакомление членов Совета по питанию с Актом контроля проведения мониторинга по организации питания воспитанников в октябре 2024г, и об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Березка» с.Червоное за октябрь 2024г

Слушали:

По первому вопросу слушали И.О. заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное Абрикосову С.В. Светлана Владимировна познакомила членов комиссии питанию с Актом контроля проведения мониторинга по организации питания воспитанников в октябре 2024г,

Решили:

Принять информацию к сведению.

Голосовали: за 6 , против - 0 , воздержались – 0 .

Решили:

По итогу мониторинга признать организацию питанию удовлетворительной,
Информацию принять к сведению.

Рекомендовано:

- 1.Продолжить контроль за организацией питания членами бракеражной комиссии.
- 2.Предложить пройти обучение родителей воспитанников каждой группы по вопросам организации питания в ДОУ.

Председатель комиссии

Секретарь

Члены комиссии:



[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

С.С.Фомина

О.В.Сейтджелилова

С.И. Менсеитова

Ф.Р. Абдувелиева

В.Н.Ивенков

М.А..Горбенко

«Требования к организации питания и организация питьевого режима в МБДОУ
«Березка с.Червоное »»

Инициативная группа, проводившая

проверку: Иванов В.И., Горбачева М.А.

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное 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 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	✗	✓
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	✓	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	✓	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
22	Организован ли питьевой режим?	✓	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

Иванов В.И., Горбачева М.А.
Иванова Р.И. (инспектор)

**«Требования к организации питания в образовательных организациях.
Режим питания обучающихся в образовательных организациях»**

Инициативная группа, проводившая
проверку: *Швецова В. И. Горбачева М. А.*

№ 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 в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
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 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓ <i>недостаточно</i>
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки в групповом помещении?	✓	
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓

19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
20	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
21	Имеются ли в групповых помещениях стенды по вопросам здорового питания?	✓	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

Иван Иванов В.М., Тарас Тарасов И.И.
Мед Менделеева ? и инспектор