

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

Протокол № 04

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

от 20.12.2024 года.

Место проведения: кабинет заведующего.

Присутствовали:

Председатель комиссии:

- заведующий МБДОУ «Березка» с. Червоное – Фомина С.С.

Члены комиссии:

- Старший воспитатель (секретарь)- Абрикосова С.В.,
- Повар- Абдувелиева Ф.Р.,
- Ответственный за организацию питания – медсестра Менсеитова С.И.,
- Представители родительского контроля – Ивенков В.Н., Горбенко Г.В.

Повестка заседания

1. Об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Березка» с. Червоное за декабрь 2024г

Слушали:

По первому вопросу слушали заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное С.С.Фомину. Светлану Сергеевну, она говорила о По состоянию на 20.12.2024 г. организовано бесплатное питание для воспитанников 7-ми групп в количестве 107 чел., что составляет - 100 %, детей из многодетных семей –43 чел., дети участников СВО -1 чел.,
Бесплатным горячим питанием охвачены все воспитанники льготной категории. При необходимости будет организовано питание детей с учетом особенностей их здоровья.

Слушали: медицинскую сестру МБДОУ «Березка» с. Червоное Менсеитову С.И. она ознакомила членов комиссии с актом контроля проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Березка» с. Червоное согласно чек-листа на декабрь 2024г

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

Решили:

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

Рекомендовано: рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.)

1. Продолжить контроль за организацией питания членами бракеражной комиссии.

Председатель комиссии _____ С.С.Фомина

Секретарь _____ С.В.Абрикосова

Члены комиссии: _____ С.И. Менсеитова
_____ Ф.Р. Абдувелиева
_____ В.Н.Ивенков
_____ М.А.Горбенк



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

АКТ

от 20.12.2024 г.

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 20.12.2024 года в 12.30. На основании чек-листа составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

1. Меню на 02.12.2024 и 20.12.2024 г. соответствует примерно 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 пищи 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

Чек-лист

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

Инициативная группа, проводившая проверку: М.А. Горбачева, В.Н. Шенников

02.12.2024

Декабрь, 2024

№ 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)?	✓	
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	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>Нет тарих детей</i>		✓
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	

20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
28	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	✓	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
32	Наедаются ли воспитанники?	✓	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

Нач. Горбункова М.В., Мед. Шенков В.И.
М.П. Мещеряева О.А.

Чек лист «20» сентябрь 2024г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное

Инициативная группа, проводившая

проверку: Торбачко М.А., Иванков В.И.

№ 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

М.А. Торбачко, В.И. Иванков
С.И. Мещерява