

**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 24.10. 2025 года.

Место проведения: кабинет заведующего.

Присутствовали:

Председатель комиссии:

- Заведующий Фомина С.С.

Члены комиссии:

- Делопроизводитель (секретарь)- Сейтджелилова О.В.
- Повар - Абдувелиева Ф.Р.,
- Ответственный за организацию питания – завхоз Белоцерковец Е.П. (на время отпуска медицинской сестры Менсеитовой С.И.)
- Представители родительского контроля -- Ивенков В.Н., Горбенко М.А., Трофимова А.А.

Повестка заседания

1.Ознакомление членов Совета по питанию с Актом контроля проведения мониторинга по организации питания воспитанников в октябре 2025г, и об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Березка» с.Червоное за октябрь 2025г

Слушали:

По первому вопросу слушали заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное Фомину С.С. Светлана Сергеевна ознакомила членов комиссии по питанию с Актами контроля проведения мониторинга по организации питания воспитанников в октябре 2025г,

Решили:

Принять информацию к сведению.

Голосовали: за 7 , против - 0 , воздержались – 0 .

Решили:

По итогу мониторинга признать организацию питания 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 _____



С.С.Фомина

О.В.Сейтджелилова

Е.П.Белоцерковец

Ф.Р. Абдувелиева

В.Н.Ивенков

М.А..Горбенко

А.А.Трофимова

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

от 03.10.2025 г.

АКТ

об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников
МБДОУ «Березка» с.Червоное за октябрь 2025г

Мы, члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников (далее Комиссия), созданная на основании приказа №99 от 29.08.2025 г. заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное в составе:

- Белоцерковец Е.П. завхоз (на период отпуска Менсеитовой С.И., медицинская сестра;)
- Ивенков В.Н., Горбенко М.А. представители родительского контроля

Провели мониторинг организаций питания воспитанников 03.10.2025 года.
На основании чек-листов составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

1. Меню на 03.10.2025г 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. Спецдежда 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

Члены комиссии



С.С.Фомина

Е.П.Белоцерковец

В.Н. Ивенков

М.А..Горбенко

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

от 20.10.2025 г.

АКТ

об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников
МБДОУ «Березка» с.Червоное за октябрь 2025г

Мы, члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников (далее Комиссия), созданная на основании приказа №99 от 29.08.2025 г. заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное в составе:

- Белоцерковец Е.П. завхоз (на период отпуска Менсеитовой С.И., медицинская сестра;)
- Трофимова А.А., Горбенко М.А. представители родительского контроля

Провели мониторинг организации питания воспитанников 20.10.2025 года.
На основании чек-листов составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

10. Меню на 03.10.2025г соответствует примерному 10-дневному меню.
11. Бракераж готовых блюд снимается ежедневно.
12. Отсутствуют сколы на столовой посуде.
13. Отсутствует влага на столовых приборах
14. Обеденные столы чистые.
15. Спецодежда у младшего обслуживающего персонала чистая и опрятная.
16. Ежедневное меню размещено в доступных местах.
17. Факт выдачи детям остывшей пищи зафиксирован не был.
18. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен.

Рекомендации:

2. 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: _____

Е.П. Белоцерковец

А.А. Трофимова

М.А.. Горбенко



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

Инициативная группа, проводившая

проверку: Иванов В.И., Горбачев М.И.

Группа

«Журиков, Савицкий, Жуков»

№ 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	Все 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., Горбачев М.И.
Жуков С.А. Демочернов

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

Инициативная группа, проводившая

проверку: Иванов В.И., Горбенко М.И.

Группа

« Заскоч, Желна »

№ 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°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 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 приема 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., Горбенко М.И.
С.А. Белоусов

«Требования к организации питания и организация питьевого режима в МБДОУ
«Березка с.Червоное »»Инициативная группа, проводившая
проверку: Трофимова А.А., Горбачева М.В.Группа Заседа, Лесных, Новоселов »

№ 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°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 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 приема 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

Горбачева М.В., Трофимова А.А.
Заседа, Лесных, Новоселов

«Требования к организации питания и организация питьевого режима в МБДОУ
«Березка с.Червоное »»Инициативная группа, проводившая
проверку:Трифимова А.А. Горбенко М.А.

Группа

«Звездочки», «_____»

№ 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	Все 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 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

Горбенко М.А. Трифимова А.А.
С.А. Белоцерковец