

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

Протокол № 03

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

от 21.11. 2025 года.

Место проведения: кабинет заведующего.

Присутствовали:

Председатель комиссии:

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

Члены комиссии:

- Заместитель заведующего по ВМР (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.,
- Трофимова А.А.

Повестка заседания

1.Об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Березка» с.Червоное за ноябрь 2025г

Слушали:

По первому вопросу слушали заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное С.С.Фомину. Светлану Сергеевну, она говорила о По состоянию на 21.11.2025 г. организовано бесплатное питание для воспитанников 7-ми групп в количестве 104 чел., что составляет - 100 %, детей из многодетных семей –43 чел., добавились дети участников СВО с 01.12.2025г их будет 3 чел., бухгалтеру Сергеевой О.С. даны поручения по данному вопросу.

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 ноябрь 2025г

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.

2.Предложить пройти обучение родителей воспитанников каждой группы по вопросам организации питания в ДОУ, а так же пройти обучение с получением сертификата сотрудников ДОУ.

Председатель комиссии

С.С.Фомина

Секретарь

С.В.Абрикосова

Члены комиссии

С.И. Менсеитова

Ф.Р. Абдувелиева

В.Н.Ивенков

М.А.Горбенко

А.А.Трофимова



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

АКТ

об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников
МБДОУ «Березка» с.Червоное за ноябрь 2025г
от 07.11.2025 г.

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:

- Менсеитова С.И., медицинская сестра;
- Трофимова А.А., Горбенко М.А. представители родительского контроля

Провели мониторинг организации питания воспитанников 07.11.2025 года.
На основании чек-листов составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

10. Меню на 07.11.2025г 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. Спецдежда 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: _____

С.И.Менсеитова

А.А. Трофимова

М.А.. Горбенко



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

АКТ

об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников
МБДОУ «Березка» с.Червоное за ноябрь 2025г
от 21.11.2025 г.

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:

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

Провели мониторинг организации питания воспитанников 21.11.2025 года. На основании чек-листа составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

1. Меню на 21.11.2025 г. соответствует примерно 10-дневному меню.
2. Бракераж готовых блюд снимается ежедневно.
3. Отсутствуют сколы на столовой посуды.
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

А.А. Трофимова



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

Инициативная группа, проводившая
проверку: Мирошникова Н.А. Горбачева М.А.

Группа «Пересел», «Лесная»

№ 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 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

Мирошникова Н.А., Горбачева М.А.
Мирошникова Н.А.

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

Инициативная группа, проводившая
проверку: Профессова А.А., Горбенко Н.А.

Группа «Зеленая», «Жизненная, Мелочи»

№ 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
Профессова А.А. Горбенко Н.А.
Мейсенова С.В.

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

Инициативная группа, проводившая

проверку: Профессова А.А., Горбенко И.А.

Группа

«Нелосерог», «Сосновичко»

№ 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 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

Профессова А.А., Горбенко И.А.
Менделеев С.С.

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

Инициативная группа, проводившая

проверку: Сурженко М.А., Шенков В.И., Трофимов А.А.

Группа

«Аналоги», «Тренинги»

№ 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 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. Сурженко В.И. Шенков А.А. Трофимов
М.А. Сурженко В.И. Шенков А.А. Трофимов

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

Инициативная группа, проводившая

проверку: Трофимова А.А., Горбачев М.А., Шилин В.В.

Группа

«Дети, Зайки», «Солнышко»

№ 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

Мет. Трофимова А.А., Горбачев М.А., Шилин В.В.
11.11.2025г.

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

Инициативная группа, проводившая

проверку: Грибкова М.В., Шенникова В.А., Тимофеева С.В.

Группа

«Звездочки», «Звезда»

№ 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

Тимофеева С.В. Грибкова М.В.
Шенникова В.А. Менделеева С.В.