

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

Протокол № 01

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

от 23.01.2026 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 январь 2026г

Слушали:

По первому вопросу слушали заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное С.С.Фомину, Светлану Сергеевну, она говорила о По состоянию на 23.01.2026 г. организовано бесплатное питание для воспитанников 7-ми групп в количестве 106 чел., что составляет - 100 %, детей из многодетных семей –39 чел., дети участников СВО -3 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-листов на январь 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.

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 23.01.2026 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 23.01.2026г.
На основании чек-листов составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

1. Меню на 23.01.2026г 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



Монин

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

ПРИКАЗ

30.12.2025г

№ 163- о/д

с. Червоное

**О поведении обследования пищеблока
МБДОУ «Березка» с. Червоное после
длительных новогодних выходных дней**

Во исполнение письма Территориального отдела по Западному Крыму Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю от 01.12.2025 №82-01-11/03-3227-2025, письма отдела образования Администрации Сакского района от 03.12.2025г №77/11/1-15/1079 в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания в МБДОУ «Березка» с. Червоное после длительных новогодних праздников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующему:

- Создать комиссию по обследованию пищеблока в составе:

Заведующий Фомина С.С. - председатель комиссии,

• Члены комиссии - Медицинская сестра - Менеитова С.И., завхоз

Белоцерковец Е.П., член Совета родителей по согласованию,

11.01.2026г Провести обследование пищеблока на предмет готовности к

работе, при проведении оценки использовать чек-лист самообследования

(приложение 1). По итогу проведения обследования провести совещание при

заведующем не позднее 13.01.2026г.

- Принять меры по устранению выявленных нарушений и исполнению предписаний Роспотребнадзора;

- провести инструктаж с персоналом пищеблока;

- обеспечить наличие персонала в соответствии с установленными нормами.

*Монин Вероника
Зав. ДОУ «Березка» с.с.*



- по завершению каникулярного периода и до возобновления учебного периода не позднее, чем за 1 день до начала работы, провести генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно-бытовых помещениях пищеблока;

3.Заведующему хозяйством:

- проверить исправности технологического, холодильного, моечного оборудования необходимого для работы, наличие маркировки,

- проверить текущее санитарное состояние пищеблока с целью определения объемов работ по проведению дезинсекции и дератизации,

- обеспечить наличие моющих и дезинфицирующих средств, их дезинфицирующих растворов, соблюдение сроков годности,

- обеспечить целостность и достаточность наличие количества уборочного инвентаря и его маркировки, столовой и кухонной посуды, столовых приборов.

- провести анализ имеющихся в наличии на пищеблоке остатков пищевых продуктов (соблюдение сроков годности, условий хранения). Пищевые продукты с истекшим сроком годности или заканчивающимся сроком годности, должны быть удалены и сделаны отметки в соответствующие журналы,

- привести в соответствие документацию, имеющуюся на пищеблоке,

- обеспечить в полном объеме завоз и прием пищевых продуктов (только после проведения дезинсекционных, дератизационных мероприятий, генеральной уборки), при наличии сопроводительной документации и маркировки,

- обеспечить персонал специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски);

4.Бухгалтеру:

-провести анализ и актуализацию (при необходимости) договоров на поставку пищевых продуктов, оказания услуги по организации питания, подготовить и рассмотреть коммерческие предложения от производителей, подготовить проекты Договоров на приобретение пищевых продуктов.

5.Медицинской Сестре:

- проанализировать ведение документации, имеющейся на пищеблоке,

- проверить личные медицинские книжки (наличие результатов медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе), привести в соответствие прививочные карты сотрудников,

- принять меры по недопущению больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания (сбор информации об отсутствии инфекционных заболеваний у членов их семей, организация «фильтров»).

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Березка» с. Червоное



С.С.Фомина

С приказом от 30.12.2025г №163- о/д ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1.	Менсейтова С.И.	Медицинская сестра		
2.	Белоцерковец Е.П.	Завхоз		
3.	Богданова М.А.	Кухонный работник		
4.	Абдувелиева Ф.Р.	Повар		
5.	Сергеева О.С.	Бухгалтер		

Чек-лист самообследования пищеблока МБДОУ «Березка» с.Червоное

от 11 января 2026 г.

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (подчеркнуть)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	<u>да</u> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<u>да</u> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	<u>да</u> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	<u>да</u> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	<u>да</u> нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<u>да</u> нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	<u>да</u> нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	<u>да</u> нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	<u>да</u> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	<u>да</u> нет		

Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<u>да</u> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<u>да</u> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	<u>да</u> нет		

Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений

Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<u>да</u> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<u>да</u> нет		<i>Проверка 11.04.2020.</i>
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	<u>да</u> нет		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	<u>да</u> нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	<u>да</u> нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	<u>да</u> нет		<i>необходимо улучшить вентиляцию в гор. зале.</i>
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	<u>да</u> нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	<u>да</u> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	<u>да</u> нет		

Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок

Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	<u>да</u> нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	<u>да</u> нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>да</u> нет		

Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	<u>да</u> нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	<u>да</u> нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	<u>да</u> нет		

Заведующий *С. С. Юмашев*
 Завхоз *Е. А. Соцурнова*
 Медсестра *М. М. Мамматова*



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

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Группа «Менсета», «Засит, Желти»

№ 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
Горюхино С.И.
Менсета С.И.

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

Инициативная группа, проводившая проверку:

Гордеева М.А. Мещерякова В.И.

Группа

«Солнышко», «Звездочка»

№ 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

Гордеева М.А. Мещерякова В.И.
Мещерякова В.И.

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

Инициативная группа, проводившая
проверку: Горбенко М.А. Шевченко В.И.

Группа «Раффа», «Турассек»

№ 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

Горбенко М.А. Шевченко В.И.
Мещеряков С.И.