

**Протокол №9  
заседания совета родительского контроля по организации питания воспитанников  
детского сада «Тополёк» с. Митяево**

**от 20.05.2025 г.**

Председатель: Кирсанова Т.А.  
Секретарь: Лавриченко Т.Э.  
Присутствовало: 5 чел.  
Отсутствовало: 0 чел.

**Повестка дня**

1. Анализ выполнения норм питания за март-май 2025 г.
2. Санитарное состояние пищеблока

**СЛУШАЛИ:**

по первому вопросу слушали заместителя директора по ДО, Станкевич Т.А. она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. За период март-май месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания дошкольников. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

**РЕШИЛИ:**

следуя плану работы Совета по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Совета. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

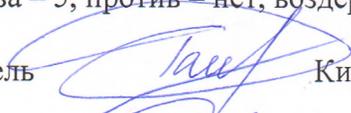
**СЛУШАЛИ:**

по второму вопросу слушали диетическую сестру Амедшаеву А.А., она пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния пищеблока установлено следующее: - вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи; - емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой; - снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»; - дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции; - уборка пищеблока осуществляется регулярно; - приготовление и хранение дезсредств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы соблюдаются.

**РЕШИЛИ:**

членам Совета по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния групп, пищеблока, контрольного взвешивания блюд.

Голосовали: за – 5, против – нет, воздержались - нет

Председатель  Кирсанова Т.А.

Секретарь  Лавриченко Т.Э

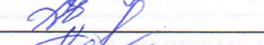
## проверки организации питания родительским советом

май, 2025 г.

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70<sup>0</sup>C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60<sup>0</sup>C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20<sup>0</sup>C</i> )?	✓	
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?		✓
16	Обнаружены ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
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 групповой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
22	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	

23	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
24	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
25	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	✓	
26	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
27	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
28	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
29	Наедаются ли воспитанники?	✓	

Подписи членов комиссии:

Кирсанова Т.А. /   
Безбах О.Д. /   
Амедшаева А.А. /   
Лавриченко Т.А. /   
Станкевич Т.А. / 