

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛАСТОЧКА» СЕЛА ГЛИНКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Протокол № 11
Проверки организации питания в ДОУ
Комиссией родительского контроля

Комиссия родительского контроля в составе:

- Умерова М.А.,
- Эбу Г. А.,
- Бориева А.Ф.

Составили настоящий протокол о том, что 15.08.2025 комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания ДОУ.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников **завтрак/ второй завтрак /обед /полдник нравится/не нравится детям**
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Сотрудники ДОУ соблюдают / не соблюдают гигиенические требования организации питания (маски, перчатки, спецодежда).

ВЫВОДЫ: Режим питания соблюдается, санитарно - гигиенические требования соблюдены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Все блюда соответствуют, предложений не имеем.

С протоколом комиссии ознакомлена _____ / ответственный за организацию питания в ДОУ медсестра Вилияева Э.А.

Члены комиссии родительского контроля:

Умерова М.А. _____
Эбу Г. А. _____
Бориева А.Ф. _____

Чек-лист

Тема: Родительское собрание за 1 кв. 2025г.

МБДОУ «Ласточка» с.Глинка

«15» августа 2025г.

Группа «Родительская
от. родительская»

№ 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 учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
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	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (<u>прошит, пронумерован, заверен печатью</u>)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<u>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</u>)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<u>вкус, цвет, запах, консистенция</u>)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (<u>перчатки, головные уборы, одежда – чистая</u>)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены совета родительского контроля:

1. Васильева Т.А.
2. Васильева М.А.
3. Васильева А.Р.
4. _____
5. _____

Дополнения (замечания) Риски питания соблюдаются.
Санитарно-гигиенические требования соблюдаются.
Замечаний нет.

Чек-лист

Тема: Регулярный контроль за качеством питания

МБДОУ «Ласточка» с.Глинка

«15» августа 2025г.

Группа «Золотая рыбка»
Младшая разновозрастная

№ 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 учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
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	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены совета родительского контроля:

1. Жу Т.А. Ано
2. Исеров М.А. Жу
3. Борисов А.Р. Борисов
4. _____
5. _____

Дополнения (замечания) Комиссия рассмотрела сообще-
дения. Санитарно-гигиенические требования
соблюдены. Заполнены чек.