

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

Протокол № 12

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

от 13.08.2025 года.

Место проведения: кабинет и.о. заведующего.

Присутствовали : 3 человек

Председатель комиссии:

- И.о.заведующий МБДОУ «Чайка» – Гляделкина Л.В.

Члены комиссии:

- Заместитель заведующего по ВМР (секретарь)- Сейтумерова У.Р
- Представитель родительского контроля – Фатахтинова А.Л

Повестка заседания

1.Об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Чайка» с.Михайловка за АВГУСТ 2025г

Слушали:

По первому вопросу слушали и.о.заведующего МБДОУ «Чайка» с. Михайловка Гляделкину Л.В, она говорила о, том, что по состоянию на 08.2025 г. организовано бесплатное питание для воспитанников 5-ми групп в количестве 122 чел., что составляет - 100 %, детей из многодетных семей –32 чел., дети участников СВО -9 чел.,
Бесплатным горячим питанием охвачены все воспитанники льготной категории. При необходимости будет организовано питание детей с учетом особенностей их здоровья.

Слушали: Заместителя заведующего по ВМР (секретарь)- Сейтумерова У.Р., она ознакомила членов комиссии с актом контроля проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Чайка» с.Михайловка согласно чек-листа на АВГУСТ 2025г

Голосовали: за 3 , 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.

Председатель комиссии _____ Л.В. Гляделкина

Секретарь _____ У.Р.Сейтумерова

Члены комиссии:

_____ А.Л.Фатахтинова

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
МБДОУ «Чайка» села Сакского района Республики Крым**

АКТ №12

от 13. 08.2025 г.

Мы, члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников (далее Комиссия), созданная на основании приказа № 88– ОД от 24.07.2025 МБДОУ «Чайка» с. Михайловка в составе:

- И.о. заведующего МБДОУ «Чайка» - Л.В.Гляделкина
- Заместителя заведующего ВМР (секретарь)- Сейтумерова У.Р.,
- Представители родительского контроля – Фатахтинова А.Л.

Провели мониторинг организации питания воспитанников 08.2025 года в 12.00. На основании чек-листа составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

1. Меню на 08.2025 г. 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 _____

Л.В.Гляделкина

Члены комиссии: _____

У.Р.Сейтумерова

А.Л.Фатахтинова

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Инициативная группа, проводившая проверку: группа первая младшая «ЖЕМЧУЖИНКА»
АВГУСТ 2025

№ 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 (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
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	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	+	
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	+	
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
32	Наедаются ли воспитанники?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДООУ
Питание соответствует организации

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Инициативная группа, проводившая проверку: группа вторая младшая «КОРАБЛИК»
АВГУСТ 2025

№ 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 (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
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	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	+	
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	+	
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	+	
32	Наедаются ли воспитанники?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ
Питание соответствует организации питания в ДОУ

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Инициативная группа, проводившая проверку: группа СРЕДНЯЯ «ЗВЕЗДОЧКА»
АВГУСТ 2025

№ 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 (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
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	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	+	
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	+	
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	+	
32	Наедаются ли воспитанники?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ
Питание соответствует организации питания в ДОУ

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Инициативная группа, проводившая проверку: группа СТАРШАЯ «КАПЕЛЬКА»
АВГУСТ 2025

№ 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 (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
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	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	+	
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	+	
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
32	Наедаются ли воспитанники?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ
Питание соответствует организации питания в ДОУ

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Инициативная группа, проводившая проверку: группа ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ «ДЕЛЬФИНЧИК»

АВГУСТ 2025

№ 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 (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 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	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	+	
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	+	
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
32	Наедаются ли воспитанники?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ
Питание соответствует организации питания в ДОУ