

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №224 Центрального района Волгограда»

400066, Волгоград ул. Советская 28 б
ИНН 3444064548 КПП 344401001

тел.(8442) 23-99-07, E-mail: dou224@volgadmin.ru

ПРОТОКОЛ № 1
заседания комиссии по административно-общественному контролю по питанию
от 10.02.2025г.

Присутствуют: 6 человек

Состав комиссии по питанию:

- заведующий МОУ – Чурюмова Н. К.
- воспитатель- председатель от ПК – О.Ю.Лавриненко
- ст. медсестра – Е.С.Любимова
- завхоз - О.Ю.Муравьева,
- Представитель от общественности – В.П.Иньюхина

Отсутствует: 0 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

- 1.Контроль организации питания детей в группах.
- 2.Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. Слушали старшего воспитателя Лавриненко О.Ю. которая доложила следующее.Контроль организации питания детей в группах осуществляется на протяжении первого квартала 2025 года. Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены необходимой посудой, имеющей маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику (возрасту детей). Пища подается ребенку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Дети садятся за накрытые столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением, настроением, откликаются на просьбы о какой-либо помощи, объясняют какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее, в других тарелках. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот, а также благодарят воспитателя и помощника воспитателя. Дети встают из-за стола и переходят к следующему режимному моменту.

2. Слушали – ст. медсестру- Любимову Е.С.- которая рассказала о том, что санитарно-профилактические мероприятия на пищеблоке регламентируются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Ежедневно в МОУ должна осуществляться проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования. Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах, определение процента моющих средств, активности применяемых дезрастворов. Также необходимо отслеживать соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров, проводить ежедневные осмотры работников пищеблоков на наличие гнойничковых заболеваний кожи, следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

РЕШЕНИЕ:

1. Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей согласно возрастным особенностям, а так-же активизировать взаимодействие с семьями воспитанников по вопросу формирования навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей.
- 2.Осуществлять постоянный строгий контроль за выполнением инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. За проведение данных мероприятий возложить

ответственность на ст.медсестру - Любимову Е.С. и завхоза – Муравьеву О.Ю. в соответствии с должностными полномочиями.

- заведующий МОУ - Чурюмова Н. К 
- воспитатель, председатель от ПК – О.Ю.Лавриненко 
- ст. медсестра – Е.С.Любимова 
- завхоз - О.Ю.Муравьева, 
- Представитель от общественности – В.П.Иньюхина 