

Протокол №3

проверки организации питания в МАДОУ «Светлоярский детский сад №5» комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.11.2025г.

Время проверки: 09:00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников пищеблока.

Родительский контроль в составе:

1. Шацкая М.С – ответственный за организацию питания
2. Алиева К.М. – представитель родительской общественности
3. Протасенко И.Д. – представитель родительской общественности

Составили настоящий протокол в том, что 17.11.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в ДОУ.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: младшие воспитатели получают блюда на пищеблоке по всем санитарным требованиям, в группе педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковины с жидким мылом. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе с продуктами.(маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного заведующим ДОУ.

В каждой группе висит ежедневное меню, утвержденное заведующим с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

Выводы:

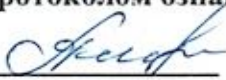
Питание воспитанников МАДОУ «Светлоярский детский сад №5» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Заведующим организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации:

1.С целью улучшения качества горячего питания воспитанников постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

Алиева К.М



Протасенко И.Д.

