

ПРОТОКОЛ № 1
заседания административно-общественной комиссии по контролю за
организацией и качеством питания муниципального дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 135 Красноармейского района Волгограда»

Дата проведения: 12.01.2026г.

Адрес проведения: 400051, г. Волгоград, ул. Копецкого, 8

Председатель: Ромазанова Е.В.

Секретарь: Агафонова О.Г.

Количество присутствующих: 6

Приглашенные: Толстенко О.Н.- заведующий

Повестка дня:

1. Об изменениях в организации питания в 2026 году.
2. Утверждение плана контроля за организацией и качеством питания на 2026 год.

По первому вопросу слушали заведующего Толстенко О.Н., которая сообщила, что с января 2026 года питание воспитанников муниципальных ДОУ организовано в соответствии с Порядком организации питания (далее – Порядок) в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 135 Красноармейского района Волгограда»(далее- МОУ Детский сад № 135) разработанным в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее-СанПиН 2.3/2.4.3590-20), приказа департамента администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Красноармейского района Волгограда предусмотрено:

- оказание услуги в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно Приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Обеспечение безопасным питанием воспитанников МОУ. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Соблюдение санитарных правил и норм, предусмотренных законодательством.
- Обеспечение качества продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ, СТО.
- Обеспечение приготовления блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда).

- Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях.

По второму вопросу выступила Ромазанова Е.В. - председатель административно-общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, которая предложила членам комиссии проект плана работы комиссии за организацией и качеством питания в учреждении на 2026 год.

Член родительского комитета Ромашкина Е.В. предложила принять план к исполнению.

Решили:

1. В деятельности административно-общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания руководствоваться нормативной документацией, разработанной в МОУ Детский сад № 135.
2. Утвердить план работы административно-общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2026 год.

Председатель: Ромазанова Е.В. _____

Секретарь: Агафонова О.Г. _____

Члены комиссии: _____

_____ / Романова Е.В./

_____ / Ромашкина Е.В./

_____ / Луганская Т.Р./