

муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 332 Красноармейского района Волгограда»  
(МОУ Детский сад № 332)

Адрес: 400112, Россия, Волгоград, ул. Пролетарская, 37;  
тел.: (8442) 67-46-36; 67-65-08

ИНН/КПП 3448017193/344801001 ОГРН 1033401199149

**Протокол № 1**

**заседания комиссии по административно-общественному контролю за организацией  
и качеством питания воспитанников**

**Дата проведения:** 16.02.2026

**Адрес проведения:** Пролетарская, 37

**Председатель:** Семененко С.Б.

**Количество присутствующих:** 5

**Повестка дня:**

1. Санитарное состояние помещения пищеблока.
2. Оценка качества и количества приготовленных и выдаваемых блюд.
3. Ознакомление с сопроводительной документацией (сертификаты, декларации, прочее)

*По первому вопросу слушали:* Семененко С.Б. ответственного за организацию питания, которая отметила, что санитарное состояние пищеблока и помещений для хранения продуктов соответствует требованиям: вентиляция в рабочем состоянии, Имеется необходимое оборудование, промаркировано Имеются графики генеральной и текущей уборки, инструкция по обработке производственных столов и посуды. В наличии шкаф для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств.

*По второму вопросу слушали:* Летуновскую В.В. медицинскую сестру, комиссией по контролю было произведено взвешивание блюд обеда и просмотрены технологические карты, используемые для приготовления обеда 16.02.2026 года, а так же наблюдение за приготовлением второго блюда (Запеканка картофельная с печенью). Выход всех блюд соответствует меню требованию на 16.02.2026.

*По третьему вопросу слушали:* Бабинец А.М., комиссией по контролю были просмотрены условия хранения продуктов питания, поступающих на склад в дошкольное учреждение. Все продукты хранятся в соответствии с требованиями указанными в сопроводительных документах и на ярлыках. Сплит система на складе в рабочем состоянии. Имеется 5 холодильников. Товарное соседство соблюдается.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_



**Акт контроля**  
к протоколу заседания комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания воспитанников от 16.02.2026

**Первый вопрос: санитарное состояние пищеблока**

Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	Вентиляция в рабочем состоянии
Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, наличие маркировки.	Имеется необходимое оборудование, промаркировано
Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), маркировка	Достаточное количество кухонного инвентаря, посуда промаркирована
Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	Имеются графики генеральной и текущей уборки, инструкция по обработке производственных столов и посуды. В наличии шкаф для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств.
Наличие ветоши, полотенец для сотрудников, спецодежды для персонала.	Имеется ветошь в достаточном количестве, в наличии полотенца для персонала. Спецодежда в достаточном количестве.
Общее санитарное состояние пищеблока	удовлетворительное
Наличие медкнижек у персонала	Имеются.

Санитарное состояние пищеблока и помещений для хранения продуктов соответствует требованиям

**Второй вопрос: Оценка качества и количество приготовленных и выдаваемых блюд.**

Комиссией по контролю было произведено взвешивание блюд обеда и просмотрены технологические карты, используемые для приготовления обеда 16.02.2026 года, а так же наблюдение за приготовлением второго блюда (Голубцы ленивые)

Выход всех блюд соответствует меню требованию на 16.02.2026. На пищеблоке имеются технологические карты в строгом соответствии с 20-ти дневным меню. При приготовлении пищи представители Исполнителя контракта строго придерживались технологии приготовления блюда и правил кулинарной обработки.

**Ранний возраст (1-3)**

Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
Огурец соленый	30	30
Суп с макаронными изделиями на М/К бульоне	150	155
Голубцы ленивые	120/15	120/15
Компот из сушеных фруктов	150	150
Хлеб пеклеванный	50	50

Хлеб пшеничный	25	25
<b>Дошкольный возраст (3-7)</b>		
Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
Огурец соленый	50	50
Суп с макаронными изделиями на М/К бульоне	180	185
Голубцы ленивые	140/50	140/50
Компот из сушеных фруктов	200	200
Хлеб пеклеванный	50	50
Хлеб пшеничный	50	50

Копия Реестра учёта выдачи готовой пищи прилагается.

**Третий вопрос: Ознакомление с сопроводительной документацией (сертификаты, декларации, прочее).**

Комиссией по контролю были просмотрены условия хранения продуктов питания, поступающих на склад в дошкольное учреждение. Так же изучена документация в частности Журнал бракеража поступающих скоропортящихся продуктов. Так же просмотрены условия хранения продуктов питания, поступающих на склад в дошкольное учреждение, изучена документация учёта температурного режима холодильного оборудования. Комиссией по контролю были просмотрены сертификаты соответствия на все продукты питания имеющиеся на складе. Все продукты хранятся в соответствии с требованиями указанными в сопроводительных документах и на ярлыках. Сплит система на складе в рабочем состоянии. Имеется 5 холодильников. Товарное соседство соблюдается. Температурный режим в помещении склада в норме +19 градусов. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведётся в соответствии с требованиями. Температурный режим хранения продуктов соблюдается. В каждом холодильнике имеется термометр. Во всех помещениях в которых хранятся продукты питания включая крупы, овощи и фрукты имеется термометры. Температура в холодильниках и помещениях соответствует требованиям. Имеются графики разморозки холодильного оборудования. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведётся ежедневно. На все продукты питания имеется сопроводительная документация, а также маркировочные ярлыки. В документации чётко прописаны поставщики продуктов, изготовитель, условия хранения и сроки годности

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 332 Красноармейского района Волгограда»  
(МОУ Детский сад № 332)

Адрес: 400112, Россия, Волгоград, ул. Пролетарская, 37;  
тел.: (8442) 67-46-36; 67-65-08

ИНН/КПП 3448017193/344801001 ОГРН 1033401199149

---

---

Протокол № 1

заседания комиссии по административно-общественному контролю за организацией  
и качеством питания воспитанников

Дата проведения: 16.02.2026

Адрес проведения: Доценко, 72

Председатель: Кулинич С.В.

Количество присутствующих: 5

Повестка дня:

4. Санитарное состояние помещения пищеблока.
5. Оценка качества и количества приготовленных и выдаваемых блюд.
6. Ознакомление с сопроводительной документацией (сертификаты, декларации, прочее)

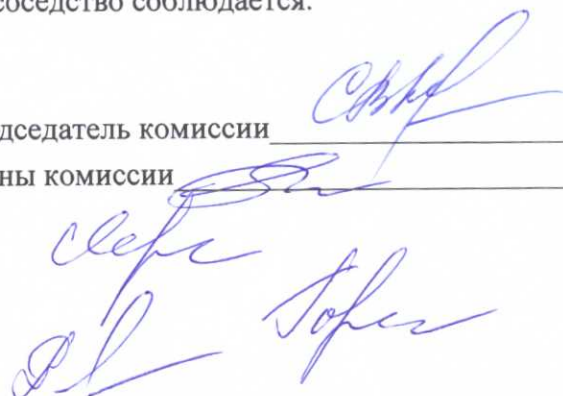
*По первому вопросу слушали:* Кулинич С.В., ответственного за организацию питания, которая отметила, что санитарное состояние пищеблока и помещений для хранения продуктов соответствует требованиям: вентиляция в рабочем состоянии, Имеется необходимое оборудование, промаркировано Имеются графики генеральной и текущей уборки, инструкция по обработке производственных столов и посуды. В наличии шкаф для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств.

*По второму вопросу слушали:* Бутенко Н.Ю. Заведующего комиссией по контролю было произведено взвешивание блюд обеда и просмотрены технологические карты, используемые для приготовления обеда 16.02.2026 года, а так же наблюдения за приготовлением второго блюда (Запеканка картофельная с печенью). Выход всех блюд соответствует меню требованию на 16.02.2026.

*По третьему вопросу слушали:* Гончарову Е.Н., комиссией по контролю были просмотрены условия хранения продуктов питания, поступающих на склад в дошкольное учреждение. Все продукты хранятся в соответствии с требованиями указанными в сопроводительных документах и на ярлыках. Сплит система на складе в рабочем состоянии. Имеется 5 холодильников. Товарное соседство соблюдается.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_



**Акт контроля**  
**к протоколу заседания комиссии по административно-общественному контролю за**  
**организацией и качеством питания воспитанников от 16.02.2026**

**Первый вопрос: санитарное состояние пищеблока**

Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<b>Вентиляция в рабочем состоянии</b>
Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, наличие маркировки.	<b>Имеется необходимое оборудование, промаркировано</b>
Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), маркировка	<b>Достаточное количество кухонного инвентаря, посуда промаркирована</b>
Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	<b>Имеются графики генеральной и текущей уборки, инструкция по обработке производственных столов и посуды. В наличии шкаф для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств.</b>
Наличие ветоши, полотенец для сотрудников, спецодежды для персонала.	<b>Имеется ветошь в достаточном количестве, в наличии полотенца для персонала. Спецодежда в достаточном количестве.</b>
Общее санитарное состояние пищеблока	<b>удовлетворительное</b>
Наличие медкнижек у персонала	<b>Имеются.</b>

Санитарное состояние пищеблока и помещений для хранения продуктов соответствует требованиям

**Второй вопрос: Оценка качества и количество приготовленных и выдаваемых блюд.**

Комиссией по контролю было произведено взвешивание блюд обеда и просмотрены технологические карты, используемые для приготовления обеда 16.02.2026 года, а так же наблюдение за приготовлением второго блюда (Голубцы ленивые)

Выход всех блюд соответствует меню требованию на 16.02.2026. На пищеблоке имеются технологические карты в строгом соответствии с 20-ти дневным меню. При приготовлении пищи представители Исполнителя контракта строго придерживались технологии приготовления блюда и правил кулинарной обработки.

**Ранний возраст (1-3)**

Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
Огурец соленый	30	30
Суп с макаронными изделиями на М/К бульоне	150	155
Голубцы ленивые	120/15	120/15
Компот из сушеных фруктов	150	150
Хлеб пеклеваный	50	50

Хлеб пшеничный	25	25
<b>Дошкольный возраст (3-7)</b>		
Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
Огурец соленый	50	50
Суп с макаронными изделиями на М/К бульоне	180	185
Голубцы ленивые	140/50	140/50
Компот из сушеных фруктов	200	200
Хлеб пеклеванный	50	50
Хлеб пшеничный	50	50

Копия Реестра учёта выдачи готовой пищи прилагается.

**Третий вопрос: Ознакомление с сопроводительной документацией (сертификаты, декларации, прочее).**

Комиссией по контролю были просмотрены условия хранения продуктов питания, поступающих на склад в дошкольное учреждение. Так же изучена документация в частности Журнал бракеража поступающих скоропортящихся продуктов. Так же просмотрены условия хранения продуктов питания, поступающих на склад в дошкольное учреждение, изучена документация учёта температурного режима холодильного оборудования. Комиссией по контролю были просмотрены сертификаты соответствия на все продукты питания имеющиеся на складе. Все продукты хранятся в соответствии с требованиями указанными в сопроводительных документах и на ярлыках. Сплит система на складе в рабочем состоянии. Имеется 5 холодильников. Товарное соседство соблюдается. Температурный режим в помещении склада в норме +19 градусов. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведётся в соответствии с требованиями. Температурный режим хранения продуктов соблюдается. В каждом холодильнике имеется термометр. Во всех помещениях в которых хранятся продукты питания включая крупы, овощи и фрукты имеется термометры. Температура в холодильниках и помещениях соответствует требованиям. Имеются графики разморозки холодильного оборудования. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведётся ежедневно. На все продукты питания имеется сопроводительная документация, а также маркировочные ярлыки. В документации чётко прописаны поставщики продуктов, изготовитель, условия хранения и сроки годности

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

*(Handwritten signatures)*