

Протокол №2
заседания Родительского контроля
за организацией и качеством питания
Структурное подразделение МБОУ «Карьерновская средняя школа»-детский сад «Солнышко»
с.Карьерное Сакского района Республики Крым

от 08.11.2024 г.

Присутствовали Родительский контроль в составе:

1. Досмамбетова Зарема Куртумеровна - ответственный за организацию питания
2. Аджиасанова Зарема Диляверовна - медсестра детского сада
3. Полищук Евгения Александровна - представитель родительского контроля, группа «Затейники»
4. Эмирсалиева Алие Аметовна - представитель родительского контроля, группы «Жемчужинки»

Повестка дня:

1. Проверка организации питания в детском саду.
2. Санитарное состояние пищеблока в детском саду.
3. Соблюдение норм СанПиНа.
4. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:
2. Созданы следующие условия для организации питания в Структурное подразделение МБОУ «Карьерновская средняя школа»-детский сад «Солнышко», с.Карьерное Сакского района Республики Крым
 - а) в детском саду имеется пищеблок, хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание воспитанников.
 - б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
 - в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;
 - г) санитарное состояние пищеблока хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации;
 - д) охват горячим питанием воспитанников детского сада – 94 чел (100%);
 - е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
3. В детском саду налажена система контроля качества питания дошкольников
 - организован и соблюдается питьевой режим;
 - создана бракеражная комиссия которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляет контрольное взвешивание порций.В ходе посещений родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.
4. в Структурном подразделении МБОУ «Карьерновская средняя школа»-детский сад «Солнышко» с.Карьерное Сакского района Республики Крым в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08
 - а) имеется утвержденное ежедневное меню с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;
 - б) систематически ведется:
 - журнал здоровья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
5. Систематически осуществляется пополнение дошкольного сайта в разделе «горячее питание»

Акт № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для воспитанников
детского сада
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 08.11.2024г.

Время проверки: 11.30 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Досмамбетова Зарема Куртумеровна - ответственный за организацию питания
2. Аджиасанова Зарема Диляверовна - медсестра детского сада
3. Полищук Евгения Александровна - представитель родительского контроля, группа «Затейники»
4. Эмирсалиева Алие Аметовна - представитель родительского контроля, группы «Жемчужинки»

-составили настоящий протокол в том, что 08.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в пищеблоке детского сада.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников ,обед - детям нравится.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами 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: во всех возрастных группах обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Столы накрыты для воспитанников, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
- С протоколом комиссии ознакомлены :

1. Досмамбетова Зарема Куртумеровна _____
2. Аджиасанова Зарема Диляверовна _____
3. Полищук Евгения Александровна _____
4. Эмирсалиева Алие Аметовна _____



Выводы:

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

1. Досмамбетова Зарема Куртумеровна
2. Аджиасанова Зарема Дияверовна
3. Полищук Евгения Александровна
4. Эмирсалиева Алие Аметовна

