

Протокол №7
Заседания Родительского контроля за организацией и качеством питания в СП
МБОУ «Карьерновская средняя школа» -детский сад «Солнышко» с. Карьерное
Сакского района Республики Крым

От 09.04.2025

Родительский контроль в составе:

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

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Соответствие фактического состава детей в СП МБОУ к выписанному меню на день.
2. Выполнение обязанностей ответственными лицами за организацией питания детей.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. Слушали медицинскую сестру Аджиасанову З.Д. Она довела до сведения состава Совета по питанию информацию, что по табелю посещаемости детей на 09.04.2025г. отмечено всего-59 детей. При выдаче готовой продукции на группы отмечено такое же количество – 59 детей. Сегодня четверг, детей по табелю отметили по факту, приписки отсутствуют. Замечаний при проверке сколько отмечено детей на питание - не наблюдается.

Слушали повара Свириденко Е.А. она отметила, что с пищеблока готовую продукцию лично она сама выдает согласно норме на 1 ребенка, по весу, путем взвешивания на то количество детей по группам – которое указано в журнале учета питающихся.

2. Слушали – заместителя по ДО Досмамбетову З.К.- предоставила информацию следующего характера: задача ответственных лиц за организацию детского питания обеспечение контроля за качеством приготовления пищи детям, контроль за соблюдением норм и технологии приготовления пищи детям. А также отслеживание закладки продуктов, состояния продовольственного склада, наличие сертификации на продукты питания.

Хочется отметить организованную работу работников пищеблока, соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи детям, выполнения нормы выдачи на каждого ребенка в соответствии с СанПиН. Санитарное состояние пищеблока содержится в должном порядке и чистоте. Закладка продуктов показала отсутствие нарушения со стороны работников пищеблока.

РЕШЕНИЕ:

1. Медицинской сестре строго контролировать сведения по количеству детей в группе на день питания, поданные на пищеблок воспитателями.
2. Досмамбетовой З.К. провести работу с воспитателями о точной информации присутствующих детей на каждый день.
3. Воспитателям групп провести работу с родителями по подаче сведений об отсутствии детей и о причинах отсутствия.
4. Отметить удовлетворительной оценкой работу специалистов пищеблока по организации питания в МБОУ.

С протоколом ознакомлены:

1. Досмамбетова З.К. 
2. Аджиасанова З.Д. 
3. Полищук Е.А. 
4. Эмирсалиева А.А. 



Акт №7

Проверки «Организации питания в образовательных организациях»

Дата 09.04.2025г.

1. Соответствие фактического состава детей в СП МБОУ к выписанному меню на день.
2. Выполнение обязанностей ответственными лицами за организацией питания детей.

Родительский контроль в составе:

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

Чек-лист

Тема: «Организация питания в образовательных организациях.»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
6	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
7	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
8	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
9	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
10	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
11	Обнаружены ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓

12	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
13	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	

В ходе заседания установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, 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. Организация питания: во всех возрастных группах обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
4. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С актом ознакомлены:

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



Чек-лист

Тема: «Организация питания в образовательных организациях.»
СП МБОУ «Карьерновская средняя школа»-детский сад «Солнышко» с.Карьерное
Сакского района Республики Крым
(наименование образовательной организации)
Гр.Затейники

Апрель, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
6	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
7	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
8	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
9	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
10	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
11	Обнаружены ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
12	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
13	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	

Ознакомлены

1. Затейники З. К. Авф
2. Затейники З. Д. Авф
3. Затейники Е. А. Авф
4. Затейники А. А. Авф

Чек-лист

Тема: «Организация питания в образовательных организациях.»
СП МБОУ «Карьерновская средняя школа»-детский сад «Солнышко» с.Карьерное
Сакского района Республики Крым
(наименование образовательной организации)
Гр.Акварельки

Апрель, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
6	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
7	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
8	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
9	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
10	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
11	Обнаружены ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
12	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
13	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	

Ознакомлены

1. Григорьева И.К. Директор
2. Михайлова З.Д. Заместитель директора
3. Михайлова З.Д. Заместитель директора
4. Михайлова З.Д. Заместитель директора

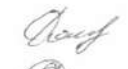
Чек-лист

Тема: «Организация питания в образовательных организациях.»
 СП МБОУ «Карьерновская средняя школа»-детский сад «Солнышко» с.Карьерное
 Сакского района Республики Крым
 (наименование образовательной организации)
 Гр.Затейники

Апрель, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
6	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
7	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
8	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
9	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
10	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
11	Обнаружены ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
12	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
13	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	

Ознакомлены

1. Затейники З. К. 
 2. Затейники З. Д. 
 3. Затейники Е. А. 
 4. Затейники А. А. 



Чек-лист

Тема: «Организация питания в образовательных организациях.»

СП МБОУ «Карьерновская средняя школа»-детский сад «Солнышко» с.Карьерное
Сакского района Республики Крым
(наименование образовательной организации)
Гр.Жемчужинки

Апрель, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
6	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
7	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
8	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
9	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
10	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
11	Обнаружены ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
12	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
13	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	

Ознакомлены



1. Жемчужникова З.К.
2. Жемчужникова З.Д.
3. Жемчужник Е.А.
4. Жемчужникова А.А.

Жемчужникова З.К.
Жемчужникова З.Д.
Жемчужник Е.А.
Жемчужникова А.А.