

**Отдел образования администрации города Саки**  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 7 «Чайка»**

---

**ПРОТОКОЛ №9**

**проверки организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7 «Чайка» советом родительского контроля**

**Дата проверки:** 13.06.2024г.

**Время проверки:** 11-30.

**Цель проверки:** анализ организации питания в летний оздоровительный период.

Члены комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 7 «Чайка», утвержденной приказом заведующей МБДОУ от 09.01.2024 № в составе:

Кудрина В.В. – заведующая,

Садовская А.В. – медсестра,

Привалова О.Н. – председатель родительского комитета детского сада,

Михальская З.Ф. – председатель родительского комитета группы «Капелька»,

Осадчук О.А. – председатель родительского комитета группы «Ромашка».

составили настоящий протокол в том, что 13 июня 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в МБДОУ «Детский сад № 7 «Чайка».

**Рассматриваемые вопросы:**

1. Организация питания в летний оздоровительный период.
2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания.
3. Наличие актуализированной информации на стендах о здоровом питании.

**1. Организация питания в летний оздоровительный период.**

**Слушали:** медицинскую сестру Садовскую А.В. Она рассказала, что в зависимости от сезона меняется и меню питания в детском саду. Летнее меню содержит больше свежих

овощей и фруктов, легких супов и молочной продукции. Садовскую А.В. обратила внимание, что в летнее время важно соблюдать питьевой режим. В детском саду обеспечивается регулярный питьевой режим воспитанников. Питьевая вода доступна детям в течение всего времени его нахождения в учреждении.

Михальская З.Ф. предложила продолжать учитывать особенности организации питания в летний оздоровительный период.

**Голосовали:** за – 5 человек, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

**Решили:** Продолжать учитывать особенности организации питания в летний оздоровительный период.

## **2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания.**

**Слушали:** медицинскую сестру Садовскую А.В., которая отметила, что важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Медицинская сестра составляет ежедневное меню-требование, следит за качеством приготовления пищи, производит пробу готовых блюд, следит за выполнением графика получения пищи группами, проводит ежедневный обход групп, проверяя организацию питания в группах. Кладовщиком производиться прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документы и маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся на складе или в холодильном оборудовании в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Привалова О.Н. предложила продолжать соблюдать санитарно-гигиенические правила, требования и нормы по обеспечению безопасных условий при организации питания воспитанников в ДОУ.

**Голосовали:** за – 5 человек, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

**Решили:** Продолжать соблюдать санитарно-гигиенические правила, требования и нормы по обеспечению безопасных условий при организации питания воспитанников в ДОУ.

## **3. Наличие актуализированной информации на стендах о здоровом питании.**

Слушали: и.о.заведующей Соцкую А.В. Она рассказала, что на информационном стенде размещена информация об особенностях здорового питания в летний период. В каждой группе размещена информация о профилактике пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний летом. На информационном стенде и в раздевалке каждой возрастной группы ежедневно размещается летнее меню, в котором указывается наименование блюд, выход и энергетическая ценность.

Осадчук О.А. предложила признать информацию на информационных стендах учреждения актуальной.

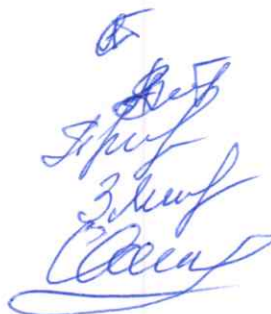
**Голосовали:** за – 5 человек, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

**Решили:** Признать информацию на информационных стендах учреждения актуальной.

**Решения:**

1. Продолжать учитывать особенности организации питания в летний оздоровительный период.
2. Продолжать соблюдать санитарно-гигиенические правила, требования и нормы по обеспечению безопасных условий при организации питания воспитанников в ДОУ.
3. Признать информацию на информационных стендах учреждения актуальной.

**Члены комиссии:**



Соцкая А.В.  
Садовская А.В.  
Привалова О.Н.  
Михальская З.Ф.  
Осадчук О.А.