

ПРОТОКОЛ №2

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

Дата проверки: 13.11.2024г.

Время проверки: 11-30.

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях».

Цель проверки: оценка организации питания в учреждении и соответствие температуры подачи блюд; осуществление бракеража готовой продукции; мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований к приему пищи.

Члены совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях города на 2024/2025 учебный год в составе:

Медсестра,

Председатель родительского комитета детского сада

Председатель родительского комитета группы «Ромашка»

Председатель родительского комитета группы «Капелька»

составили настоящий протокол в том, что 13 ноября 2024 года советом родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в МБДОУ «Детский сад №7 «Чайка».

В ходе проверки установлено:

- В МБДОУ имеется основное меню для каждой возрастной группы. Основное меню размещено на сайте образовательной организации для ознакомления законных представителей детей, на стенде – ежедневное меню. Ежедневное меню соответствует основному. На информационном стенде имеется график выдачи блюд. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.

- Пищеблоком МБДОУ «Чайка» было предложено провести контрольное взвешивание блюд: борщ и плов из птицы.

Процесс приготовления пюре картофельное с морковью и рыба, запеченная в омлете, соответствует технологической карте. Технология приготовления соблюдена.

Борщ

Внешний вид: овощи сохранили правильную форму нарезки, непереваренные

Консистенция: мягкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисловато-сладкий

Запах: входящих в состав борща овощей

Плов из птицы

Внешний вид: зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая

Цвет: птицы – светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый

Вкус: характерный для тушеной птицы с рисом

Запах: характерный для тушеной птицы с рисом

Порции ежедневного меню соответствуют основному меню по выходу массе блюда и возрастной потребности детей, учитывается сезонность. Белки, жиры, углеводы, калорийность соответствуют заявленному в меню выходу.

- Температура подачи первых, вторых и третьих блюд соответствует требованиям.

- В МБДОУ имеется приказ о создании бракеражной комиссии, положение о бракеражной комиссии, журнал бракеража готовой пищевой продукции, который прошит пронумерован, заверен печатью, журнал заполнен, подписи членов бракеражной комиссии имеются. Факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц не выявлены. Бракеражу подвергается каждая партия продукции, которую получают дети.

- В МБДОУ предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей их здоровья – безлактозная диета.

- Пищеблок и столовые МБДОУ были качественно убраны.

- В МБДОУ не обнаружены в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности.

- В МБДОУ созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, в каждой умывальной комнате в наличии мыло, количество полотенец соответствует количеству присутствующих воспитанников в группе. Дети соблюдают правила личной гигиены.

- Контрольная порция имеется. Внешний вид и подача блюд эстетична, блюдо не деформировано, вызывает аппетит. Запах свежий, не специфический. Консистенция ненарушенная и не испорчена. Факт выдачи детям остывшей пищи не зафиксирован.

- Около столовой имеется информация по вопросам здорового питания. Однако, не во всех возрастных группах имеется стенд дежурства по столовой.

- В МБДОУ график приема пищи утвержден в режиме дня. Время приема пищи не менее 20 минут.

- Влажная уборка проводится помощником воспитателя после каждого приема пищи.

Голосовали: за – 4 человека, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

Решили: 1. Проводить бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями. (вес порционных блюд и температура подачи блюда должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке).

2. При организации питания соблюдать санитарно-гигиенические требования.

3. Обеспечить наличие и ведение в группах стенда дежурства по столовой.

АКТ ПРОВЕРКИ № 2 от 13.11.2024г.
советом по родительскому контролю за организацией питания

Нами, советом родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 7«Чайка», в составе:

Медсестра,

Председатель родительского комитета детского сада

Председатель родительского комитета группы «Ромашка»

Председатель родительского комитета группы «Капелька»

составлен настоящий акт о нижеследующем:

«Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях».

Выявлено следующее:

1. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Документация проведения бракеража готовой продукции соответствует требованиям.

2. Около столовой имеется информация по вопросам здорового питания. Однако, не во всех возрастных группах имеется стенд дежурства по столовой.

3. Внешний вид, цвет, запах пищи позволяет судить о соблюдении технологии приготовления и соблюдении сроков реализации и хранения продуктов. Столы накрыты вовремя. Пища подана горячей, но не обжигающей. При сравнении нескольких порций с контрольным блюдом нарушений также не выявлено.