

ПРОТОКОЛ №1

проверки организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7 «Чайка» комиссией по родительскому контролю

Дата проверки: 16.09.2025г.

Время проверки: 11-30.

Тема: «Документы по организации питания».

Цель проверки: органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню; мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд, соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде.

Рассматриваемые вопросы:

- Согласование состава и плана работы на 2025-2026 учебный год.
- Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
- Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований;
- Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях города на 2025/2026 учебный год в **составе**:

Председатель родительского комитета детского сада, член муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях города.

Председатель родительского комитета группы «Ромашка»

Председатель родительского комитета группы «Капелька»

Председатель родительского комитета группы «Дюймовочка»

Приглашенные: Заведующая

Медсестра,

составили настоящий протокол в том, что 16 сентября 2025 года комиссией по родительскому контролю была проведена проверка организации качества питания в МБДОУ «Детский сад №7 «Чайка».

В ходе проверки установлено:

1. Согласование состава и плана работы на 2024-2025 учебный год.

Слушали заведующую, которая представила проект плана работы на учебный год и предложила утвердить состав комиссии.

- Состав комиссии согласован.

- План работы согласован.

Голосовали: за – 3 человека, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

Решили: Организовывать работу по утвержденному плану.

2. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню

Слушали медсестру. Она рассказала, что в ходе органолептической оценки готовых блюд было выявлено следующее:

- Контрольная порция имеется.

- Внешний вид и подача блюд эстетична, блюдо не деформировано, вызывает аппетит.

- В процессе дегустации родителями готовых блюд было заключено, что блюда соответствуют органолептическим показателям в технологических картах. Блюдо имеет «здоровый» цвет. Запах свежий, не специфический. Консистенция ненарушенная и не испорчена. Вкус приятный, соответствует этому блюду.

- 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.

Голосовали: за – 3 человека, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

Решили: Признать работу удовлетворительной.

3. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований

Слушали заведующую, которая сообщила, что в ходе мониторинга соблюдения санитарно-гигиенических требований было выявлено следующее:

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

- Санитарное состояние мебели удовлетворительное: столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку.

Голосовали: за – 3 человека, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

Решили: Продолжать проводить мониторинг для улучшения качества готовых блюд.

4. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде.

Слушали медсестру, которая отметила, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала было выявлено:

- 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.

- В МБДОУ строго соблюдаются требования личной гигиены сотрудниками пищеблока и сотрудниками, осуществляющими раздачу пищи. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак, надевает перчатки. Сотрудники приходят на работу с коротко стриженными ногтями, без украшений.

- Дети обеспечены соответствующей посудой и столовыми приборами. Сколы и трещины на посуде отсутствуют.

- На посуде и столовых приборах влага не образуется, осуществляется постепенное их осушение.

- Бумажные салфетки на столах присутствуют, педагоги учитывают требование сервировки, эстетику оформления.

- Влажная уборка проводится помощником воспитателя после каждого приема пищи.

Голосовали: за – 3 человек, против – 0 человек, воздержался – 0 человек.

Решили: Требования к санитарной одежде соблюдаются.

Решения:

1. Организовывать работу по утвержденному плану.
2. Продолжать осуществлять органолептическую оценку качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
3. Продолжать проводить мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд
4. Требования к санитарной одежде соблюдаются.

АКТ ПРОВЕРКИ № 1 от 16.09.2025г.
комиссией по родительскому контролю за организацией питания

Нами, комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 7«Чайка», в составе:

Председатель родительского комитета детского сада, член муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях города.

Председатель родительского комитета группы «Ромашка»

Председатель родительского комитета группы «Капелька»

Председатель родительского комитета группы «Дюймовочка»

Приглашенные: Заведующая

Медсестра,

составлен настоящий акт о нижеследующем:

1. Согласование состава и плана работы на 2025-2026 учебный год.
2. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
3. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований;
4. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде

Выявлено следующее:

- В ходе проверки нарушений в организации питания санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи не выявлено. Внешний вид, цвет, запах и вкус 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.

- Пищеблоком МБДОУ «Чайка» было предложено провести контрольное взвешивание и дегустацию блюд: пюре картофельное с морковью и рыба, запеченная в омлете.

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

Пюре картофельное с морковью

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями

Вкус: картофельного пюре и моркови

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

Рыба, запеченная в омлете

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Сотрудники пищеблока приходят на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи хранятся в индивидуальном шкафу. Перед началом работы сотрудники пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей после чего делают запись в журнале.

Выводы и предложения:

1. Таким образом, в результате проведенного мониторинга отмечено что санитарно-гигиенические требования при приготовлении и раздаче пищи соблюдаются. Суточная проба и контрольное блюдо имеются в наличии. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Меню соответствует десятидневному меню.

2. Внешний вид, цвет, запах и вкус пищи соответствует органолептическим показателям.

3. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде выполняется.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816856

Владелец Кудрина Вера Владимировна

Действителен с 27.06.2025 по 27.06.2026