

Отдел образования администрации города Саки

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 7 «Чайка»

ПРОТОКОЛ №2

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

09.11.2023г.

Комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 7 «Чайка», утвержденной приказом заведующей МБДОУ от 09.01.2023 № 48 в составе:

Члены комиссии:

Соцкая А.В., заместитель заведующего,

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 09 ноября 2023 года родительским контролем была проведена проверка.

Рассматриваемые вопросы:

1. организация питьевого режима в образовательных организациях;
2. проверка ведения документации по организации питания в ОО.

1. Слушали: медицинскую сестру Садовскую А.В.

Питьевой режим в детском саду организован с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований. Кипятить воду нужно не менее 5 минут в специально отведенной промаркированной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды не реже, чем через 3 часа с момента её разлива и отмечается в журнале питьевого режима по группам и на пищеблоке.

Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду, в том числе во время прогулок на площадках. Ответственность за наличием кипяченой воды в группе возложена на помощников воспитателя. Мытье кружек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции по обработке посуды. Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики которые после использования утилизируются

Привалова О.Н., председатель родительского комитета детского сада доложила, что организация питьевого режима удовлетворительна. Питьевой режим в ДОУ соблюдается.

Голосовали : за 5 человек, против-0 человек, воздержался -0 человек.

Решили: Признать работу по организации питьевого режима в ДОУ удовлетворительной.

2. Проверка ведения документации по организации питания в ОО

. Слушали: заведующую Кудрина В.В.,

Документацию ведет медицинская сестра. Документы аккуратно заполнены, журналы ведутся своевременно, прошиты, пронумерованы.

Согласно действующему законодательству о техническом регулировании любые требования к качеству товаров, работ, услуг становятся обязательными для поставщика или исполнителя только на основании договора (контракта). Соответственно в договорах имеются графики и календарные планы работ, спецификации поставляемых товаров. В договорах на поставку пищевых продуктов содержатся требования к их качеству и безопасности, условия транспортного обеспечения, ассортиментные перечни и др. Все документы соответствуют нормативно-методической базе: действующим санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам, гигиеническим нормативам.

Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции) в наличии.

Договоры с поставщиками товаров и услуг: с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией); на поставку моющих и дезинфицирующих средств; на проведение дезинсекции и дератизации; на сервисное обслуживание холодильного оборудования, стоящего на балансе; на вывоз твердых бытовых

отходов; на проведение проверки весоизмерительного оборудования; на осуществление работ по производственному контролю в наличии.

Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя; декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия); свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение); ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье) в наличии

Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя; декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия); свидетельство о государственной регистрации в наличии.

Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства в наличии.

Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование в наличии.

Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов в наличии.

Ежедневно для информирования родителей в МБДОУ «Детский сад №7 «Чайка» вывешивается меню, утвержденное заведующей.

Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации в наличии. Документация по питанию ведется в системе, заполняется своевременно.

Голосовали : за 5 человек, против-0 человек, воздержался -0 человек.

Решили : Принять информацию к сведению. Документации по организации питания в ДОУ ведется своевременно.

Решение:

1. Признать работу по организации питьевого режима в ДОУ удовлетворительной.
2. Принять информацию к сведению. Документации по организации питания в ДОУ ведется своевременно.

Члены комиссии:

 Соцкая А.В.

 Садовская А.В.

 Привалова О.Н.

 Михальская З.Ф.

 Осадчук О.А.