

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
СП «Капитошка»**

ПРОТОКОЛ № 10

заседания комиссии по родительскому контролю за питанием

от 04.06.2025 г.

Присутствовали:

Мамбетова Ж.М., председатель комиссии по питанию;

Члены комиссии Жилина В.А. представитель родительского контроля
 Бессонова М.Н. представитель родительского контроля
 Жилин С.А. представитель родительского контроля
 Косий А.Ю. кастелянша

Приглашена повар Беляеву И.В., кладовщика Мартынюк М.В.

Повестка дня:

1. «О проведении конкурса рисунков обучающихся «Здоровое питание»
2. . Переход на летнее меню. (Изменение режима работы: переход на 10,5 часовое пребывание) обсуждение изменений в ассортименте блюд.

По первому вопросу слушали, Жилину В.А. по вопросу. «О проведении конкурса рисунков обучающихся «Здоровое питание»

Рассказала, что дети всех групп совместно с родителями (законными представителями) приняли участия в конкурсе: «Здоровое питание» В своих работах изобразили: фрукты, овощи, правила гигиены. Наиболее активными были воспитанники: Беляев К, Размыслова М., Морозова А., Звягина В.

Воспитатели Жилина В.А., Морозова С.В. постоянно работают по вопросу воспитания КГН, объясняют детям о важности правильного питания, получения витаминов и т.д. Валентина Александровна о организации питания детей в детском саду, которое должно сочетаться с правильным питанием ребенка в семье.

По второму вопросу выступила: Мамбетова Ж.М. председателя комиссии по питанию Мамбетова Ж.М. по вопросу: «Переход на летнее меню.(изменение режима работы: переход на 10,5 часовое пребывание) обсуждение изменений по ассортименту блюд». Рассказала, что со 02.06.2025 года начался летний оздоровительный сезон в детском саду. Медицинской сестрой Самохиной Н.Ф., поваром Мартынюк Н.М. и бухгалтером Марченковой И.А. составлено новое меню, подписано директором Фадеевой М.В. В ассортимент введены новые блюда: зеленый борщ с щавелем, суп с галушками, ленивые вареники, открытый пирог, йогурт. Фрукты: бананы, яблоки. Овощи: свежая капуста, огурцы и помидоры. В связи с изменением режима работы в ДОУ с 12ти часового на 10ти часов, появилась возможность расширить ассортимент: фрукты, овощи, йогурты.

Вместе с тем, отметила, что в СП соблюдаются санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления и хранения пищи, строго соблюдаются санитарные условия на пищеблоке. В результате проведенных проверок, нарушений не выявлено. (о чем свидетельствуют акты проверок), отметила, что вся продукция, соответствует нормам; Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соответствуют требованиям, соблюдается товарное соседство, была проверена своевременность доставки продуктов питания, количество и качество ассортимента соответствует. Контроль за выполнением суточного набора продуктов. Подсчет калорийности и соблюдение норм питания, согласно меню требованиям отображаются в журнале калорийности блюд. На основании плана контроля по питанию, проведен контроль выхода готового блюда, санитарное состояние пищеблока и проверка о наличии скоропортящихся продуктов. (акты в наличии)

Решили:

1. Воспитателям

1.1 Активировать работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильного питания,

1.2 Принимать участие в конкурсах рисунков, плакатов, для формирования здорового образа жизни и правильного питания.

2 Родительской комиссии по контролю за питанием:.

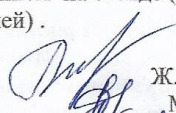
2.1. Принять к сведению и одобрить расширение ассортимента в меню на летний оздоровительный период.

2.2. Контролировать создание условий для соблюдения правильного питания в ДОУ и детьми правил личной гигиены.

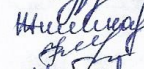
2.3. Осуществлять контроль за ежедневным размещением на стенде (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) .

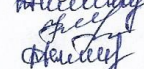
Председатель комиссии по питанию:

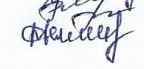
Члены комиссии по питанию:

 Ж.М. Мамбетова

 М.Н. Бессонова

 В.А. Жилина

 А.Ю. Косий

 С.А. Жидин

МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Канитюшка»

Сакский район Республика Крым село Кольцово

проспект Мира дом 5

Родительский контроль Дата 4.06.25 Время заполнения 11:35 Группа «Самовилко»

Чек-лист проведения мониторинга организации и качества питания

	Показатель качества/вопрос (Приложение 4)	да	нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении трафик приема пищи учащимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (Должно быть не менее 45- 60°C)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (Должно быть не менее 18 - 20°C)?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	да	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	да	
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет

15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (принят, пронумерован, заверен печатью)?	да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	
25	Выявлялись ли факты недонуса к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
27	Есть ли контрольная порция?	да	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда — чистая)	да	
31	Наличие салфеток на столах?	да	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	да	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	да	

Члены совета родительского контроля:

1. Васанова М.Н.
2. Жилина В.А.
3. Жилина С.А.
4. Мамбетова Ж.М.
5. Косеев А.Н.

Дополнения (замечания) недостаточно бумажных
свидетельств на столе

Повестка дня: 1. О проведении конкурса "Здоровое питание"
2. Переезд на летнее меню

По первому вопросу: Рассказана о проведении конкурса
испеков "Здоровое питание"

Выступил: Жилин В.А.

Решили:

Активизировать работу родителей в воспитан-
ничестве, принимать участие в конкурсах,
матраж по питанию

По второму вопросу: Переезд на летнее меню. Обсуждение
принятия в ассортименте блюд.

Выступил: Мамбетова Ж.М.

Решили: Принять к сведению и одобрить расширение
ассортимента в меню на летнее питание

Подписи членов совета родительского контроля:

Васанова М.Н. Ж
Жилин С.А. Жилин
Жилина В.А. Жилина
Мамбетова Ж.М. Ж
Косеев А.Н. Ж

МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка»

Сакский район Республика Крым село Кольцово

проспект Мира дом 5

Родительский контроль Дата 12.06.18 Время заполнения 11:00 Группа «Ангелочки»

Чек-лист проведения мониторинга организации и качества питания

	Показатель качества/вопрос (Приложение 4)	да	нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении трафик приема пищи учащимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°С)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (Должно быть не менее 45- 60°С)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (Должно быть не менее 18 - 20°С)?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	да	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	да	
14	Обнаружены ли в помещениях насекомых, грызунов или следы их жизнедеятельности?		нет

15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписан не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
27	Есть ли контрольная порция?	да	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда — чистая)	да	
31	Наличие салфеток на столах?	да	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	да	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	да	

Члены совета родительского контроля:

1. Бессонова М.Н.
2. Жилина В.А.
3. Жилин С.А.
4. Мамбетова Ж.М.
5. Косиш Ю

Дополнения (замечания) Учить детей пользоваться
ассортированными. Провести добавку ассортимента по требованиям.

Повестка дня: 1) проведение конкурса "Здоровое питание"
в Пересад на летнее меню

По первому вопросу: Рассмотрение о проведении конкурса
шеф-поваров "Здоровое питание"

Выступил: Жилина В.А.

Решили:

Анализируя работу родителей с воспитан-
никами, принять участие в конкурсе,
информировать по телефону.

По второму вопросу: Пересад на летнее меню. Обсуждение
выступил: Жилин С.А.

Мамбетова Ж.М.

Решили: Принять к сведению и одобрить рассмотренный
ассортимент в меню на летний период.

Подписи членов совета родительского контроля:

Бессонова М.Н. *[подпись]*

Жилин С.А. *[подпись]*

Жилина В.А. *[подпись]*

Мамбетова Ж.М. *[подпись]*

Косиш Ю *[подпись]*

МБОУ «КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
СП ДЕТСКИЙ САД «КАПИТОШКА»

АКТ

От «4» июня 2025 г

Проверки санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил
личной гигиены сотрудников пищеблока

Мною (нами) Мамбетовской Ж.М. (заместитель директора по ДО), Салимжанова Н.Ф.
(заместителем директором по ДО, членами бракеражной комиссии учреждения)

В присутствии работников пищеблока Висова Н.В., Чирданова Н.В.
(ФИО, должность)

Проверено санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены
сотрудников пищеблока на 10.15 часов 4.06 2025 г

Выявленные нарушения Нарушения не выявлены, все соответствует нормам.

Внесены предложения: Внимательно соблюдать правила личной гигиены сотрудников, так как расследование контролируется со стороны комиссии.

Подписи членов комиссии:

Мамбетовской Ж.М. (подпись ФИО, должность)
Висова Н.В.
Салимжанова Н.Ф.

Подписи проверяемых:

Висова Н.В. - повар.
Чирданова Н.В. - кук. работник

Подпись медсестры получения заполненного акта:

(подпись, дата)

В. ЧОВАК

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

«4» 08.2025

ФИО осуществляющего

контроль Зам. директора Мамбетова Ж.М.

Должность осуществляющего

контроль Зам. директора по ДД

Произведена проверка выхода готового блюда у

повара Васильева И.В.

Установлено: Группа «Хороший» 16 чел.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
1.	Сыр мажуровый с миссией кремовой	2880	2880
2.	Винегрет с селедью	480/160	480/160
3.	Чай с сахаром	2880	2880

Выводы: Выход готовых блюд на пищеблоке
соответствует норме. Состояние блюд в котле
норме. Выход завтрака в группу осуществлен

Предложения: Внедрить соблюдение чистоты
выхода блюд на пищеблоке. Соблюдение
норм и правил СанПиН.

Подпись

проверяющего (ФИО) Зам. директора по ДД Мамбетова Ж.М.

Ознакомлен

(ФИО) Васильев И.В.

МБОУ «КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

СП ДЕТСКИЙ САД «КАПИТОШКА»

АКТ

Проверки пищеблока о наличии скоропортящихся продуктов, которые не подлежат дальнейшей реализации на пищеблоке СП детский сад «Капитошка»

Брачеражная комиссия назначенная приказом № 15-01 от 10.01.2025 г

В составе:

Председатель комиссии: Зав. директора МБОУ Масибетова Ж.М.

Члены комиссии: Ахметов А.Ю.

Самсонова Н.Р.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка пищеблока 4.06.25

на наличие испорченных и просроченных продуктов

Вывод комиссии на 4.06.2025 г на пищеблоке СП детский сад «Капитошка»

Испорченные и просроченные продукты в наличии :

НЕТ ☒

ЕСТЬ ☐

Председатель комиссии: Масибетова Ж.М.

Члены комиссии: Ахметов А.Ю.

Самсонова Н.Р.

