

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

**ПРОТОКОЛ № 3
заседания комиссии по питанию**

от 24.11.2025 г.

Присутствовали:

- председатель комиссии по родительскому контролю Беляева И.В.
- председатель совета по питанию Мамбетова Ж.М., ;
- член комиссии Муратова Э.И.
- член комиссии Халияева Д.Т.
- член комиссии Жилина В.А.

Приглашены: повар Мартынюк Н.М., Дышловенко Н.Ю.

Повар Самохина Н.Ф.

Повестка дня:

- 1.Контроль за технологией приготовления пищи, качеством вторых блюд и кулинарных изделий
- 2.Контроль за организацией приема пищи.

1.1 По первому вопросу « Контроль за технологией приготовления пищи качеством вторых блюд и кулинарных изделий» слушали, Мамбетову Ж.М. рассказала

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- Производство вторых блюд и кулинарных изделий, при закладке продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов.
- О соблюдении поварами Мартынюк Н.М. и Дышловенко Н.Ю. правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- О тепловой обработке: (видах, этапности, продолжительности, тепловом режиме)
- Об оценке качества готовых блюд, снятии проб. (Бракераже готовых блюд)

2.1. По второму вопросу

«Контроль за организацией приема пищи». слушали Самохину Н.Ф.. . Рассказала об итогах контроля за организацией приема пищи.

- Соблюдается график выдачи пищи с пищеблока (по графику)
- Соблюдается режим питания :кратность, длительность интервалов между приемами пищи. (график, режим дня)
- Об условиях приема пищи в групповых помещениях - удобная мебель, соответствует ростовым показателям, по посадочной карте.
- О сервировке столов, соответствует требованиям СанПиН
- Культуре приема пищи: беседы воспитателей «"Хорошо пройдет обед, соблюдаем этикет" «Где найти витамины?» Правильно ли Вы питаетесь?» и т. д.
- Соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук, пользование салфетками)
- Объем и температура блюд соответствует норме (бракераж-отметка в журнале)
- Аппетит детей хороший, остатки пищи практически отсутствуют.

МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка»
Сакский район Республика Крым село Кольцово
проспект Мира дом 5

Родительский контроль: Дата 24.11 Время заполнения 11.20 Группа Солишко

	Показатель качества/вопрос (Приложение4)	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	
	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	
	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	
	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 (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи 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)?	нет	
	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. Белова И.В.
2. Мамбетова М.М.
3. Муратова Д.И.
4. Каминская Т.С.
5. Минина В.А.

Дополнения (замечания)

Воспитатели во время приема
пищи рассказывали детям о пользе продуктов

Повестка дня: Контроль за организацией питания
контроль за технологией приготовления
пищи, качеством блюд.

По первому вопросу: Контроль за технологией пригото-
вления пищи

Выступил: Мамбетова М.М.

Решили: Производство блюд при закладке продуктов
ведется в соответствии с технолог.
картами и сборником рецептов.

По второму вопросу:

Выступил: Контроль за организацией приема
пищи. Самокина Н.Р.

Решили: Соблюдается режим и порядок приема
пищи. Оценки контроля совпадают.

Подписи членов совета родительского контроля:

Белова И.В. Бел
Мамбетова М.М. Мр
Муратова Д.И. Мин
Каминская Т.С. К
Минина В.А. Минин

Чек-лист проведения мониторинга организации и качества питания

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	в наличии	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	соответствует	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсутствует	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	отсутствует	
5. Обеденные столы чистые (протертые)	чистые	
6. Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	в наличии	
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	заполнен	
8. Основное блюдо горячее	да	нет

Дополнения (замечания):

отработка навыков
привыкание к приборам при приеме пищи. обеспечить поваров

Подпись участников мониторинга:

Мухоморова А.Т. Мухоморова А.Т.
Мартынов Н.В. Мартынов Н.В.
(подпись) Мухоморова А.Т. (расшифровка)
С.В. Саваткина
И.В. Швакина

МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка»
Сакский район Республика Крым село Кольцово
проспект Мира дом 5

Родительский контроль: Дата 24.11 Время заполнения 11²⁰ Группа Средняя

	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	
	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	
	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	
	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 (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи 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)?	нет	
	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. Белова И. В.
2. Мамбетова М. М.
3. Муратова Д. И.
4. Камалова Э. С.
5. Мисина В. А.

Дополнения (замечания)

Воспитатели во время приема
пищевых рассказывали детям о пользе продуктов
Повестка дня: Контроль за технологией приготовления
пищевых блюд в детском саду.
Контроль за организацией приема пищи.
По первому вопросу: Контроль за технологией приготовления
Выступил: Мамбетова М. М.
Решили: Производство вторых блюд при закладке
продуктов ведется в соответствии с техно.
картами и сборниками рецептов.

По второму вопросу: Контроль за организацией приема
Выступил: Самойлова Н. Ф.
Решили: Соблюдать режим и график выдачи
пищи. Осуществлять контроль соблюдения

Подписи членов совета родительского контроля:

Белова И. В. Бел
Мамбетова М. М. ММ
Муратова Д. И. Ми
Камалова Э. С. К
Мисина В. А. Ми

Чек-лист проведения мониторинга организации и качества питания

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	в наличии	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	соответ.	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	отсутст.	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	отсутств	
5. Обеденные столы чистые (протертые)	чистые	
6. Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	в наличии	
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	заполнен	
8. Основное блюдо горячее	ничего не	

Дополнения (замечания):

отсутствие
информации
Продолжить беседу. Рация присутствует
правильное питание

Подпись участников мониторинга:

(подпись)

Мамкина

Мамкина Алла

(расшифровка)

Самойлова НР @
Мамкина ОВ

Мамкина СВ

Мамкина НН Жел

АКТ

ПРОВЕРКИ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

От «24» нояб 2025

с членом бран. комис. МНОГО(нами) зам. по ДО Мамедова
Самойлова Н.Р. Ибрахимова О.В.

В присутствии работника пищеблока Мартынов Ж.М.

Проведена проверка закладки основных продуктов питания при приготовлении Наименование блюда суп из овощей

На воспитанников 26

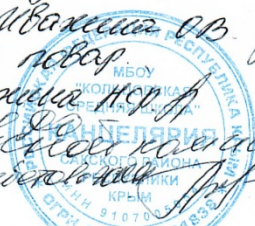
Наименование продуктов	Норма по меню	Фактическое количество	Примечания
картофель	1,463	1,463	соответствует
морковь	0,560	0,560	соответствует
лук	0,424	0,424	соответствует
пастернак	0,400	0,400	соответствует
пшеница	0,260	0,260	соответствует
горошек	0,341	0,341	соответствует
зелень	0,018	0,018	соответствует
масло-р	0,110	0,110	соответствует
соль	0,023	0,023	соответствует

Выявлены следующие нарушения: проведена проверка закладка продуктов
нарушения не выявлены, все соответствует норме.

Подписи членов комиссии: Самойлова Н.Р. Ибрахимова О.В. др.

Подписи проверяемых: Мартынов Ж.М. и др.

Подпись медсестры по получению заполненного акта: Самойлова Н.Р.
Заместитель директора по ДО
Председатель бран. комиссии
Мамедова



Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

«24» ноября 2025 г.

ФИО осуществляющего

контроль Зам. дир. по ДО Мамедова Н.М.

Должность осуществляющего

контроль Зам. по ДО

Произведена проверка выхода готового блюда у

повара Муртышев Н.М.

Установлено: Группа "Солосолович" 4 с.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
1	Суп из овощей	0,160	0,160
2	Суп из овощей	0,420	0,420
3	Желе по фруктовому	0,280	0,280
4	Макаронные из яйца	0,440	0,440
5	Чай п/р	0,120/0,120	0,120/0,120
6	Салат фрукт. ассорти	0,640	0,640

Выводы: Выход готовых блюд на пищеблоке
соответствует норме. Выход блюд в норме
после возврата сахара в школу отсутствует

Предложения: Полностью соблюдение норм
выхода блюд на пищеблоке соблюдение
норм и правил Сан.Пин.

Подпись

проверяющего (ФИО) Зам. директора по ДО Мамедова Н.М.

Ознакомлен

(ФИО) Повар Муртышев Н.М. ЗН
Сверхнормативная ед. Сверхнормативная ед. Сверхнормативная ед. Сверхнормативная ед.



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»

Бракеражная комиссия назначенная приказом № 342 от 17.11.2025 г

В составе:

Председатель комиссии: Масбетова И. И.

Члены комиссии: Шажина Р. В., Смирнова Н. Ф.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка пищеблока

на наличие испорченных и просроченных продуктов

Вывод комиссии на 24.11.2025 г на пищеблоке СП детский сад «Капитошка»

Испорченные и просроченные продукты в наличии :

НЕТ ✓

ЕСТЬ _____

Председатель комиссии: Масбетова И. И.

Члены комиссии: Шажина Р. В.
Смирнова Н. Ф.



