

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ  
КРЫМ  
ДЕТСКИЙ САД «КАПИТОШКА**

---

**ПРОТОКОЛ № 5**

**заседания комиссии по питанию**

фот 26.01.2026 г.

Присутствовали:

Мамбетова Ж.М., председатель комиссии по питанию;

Представители родительского контроля:

Беляева И.В.

Муратова Э.И.

Халиляева Е.С.

Бессонова М.Н.

Приглашены: медсестра Самохина Н.Ф.;

**Повестка дня:**

1. Отчет комиссии по питанию.
2. Выполнение натуральных норм питания.
3. Мониторинг проведения организации и качества питания.

**1. По первому вопросу** слушали, председателя комиссии Мамбетову Ж.М. Организация питания в МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка» и деятельность комиссии по родительскому контролю. Ознакомила с нормативными документами: Методические рекомендации (2025г)

Мамбетова Ж.М. по вопросу о работе комиссии за прошлый год, Ознакомила с приказом «Об итогах работы по организации питания» сообщила, о работе комиссии по питанию. Отмечает, что в течении года комиссией:

1. Постоянно проводился контроль за поступлением продуктов питания с базы: качество, сроки хранения, сопроводительные документы. Ведутся соответствующие журналы кладовщиком Зинчук А.Л.
2. Контролируется родительская оплата.
3. Анализируется питания и выполнение натуральных норм продуктов

Проводился итоговый контроль по вопросам:

- организация питания: суточные пробы, бракераж.
- организация поставок продуктов питания; товарное соседство.
- выполнение санитарно-гигиенических требований
- наличие ветеринарных свидетельств и ярлыков
- освещение актов контроля;
- санитарное состояние на пищеблоке.

Отметила, что в целом питание осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Транспортировку пищевых продуктов и продовольственного сырья в

условиях обеспечивающих их сохранность. Сроки хранения реализации скоропортящихся продуктов соблюдены. ( о чем свидетельствуют акты проверок) Строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления и хранения пищи, строго соблюдаются санитарные условия на пищеблоке. В результате проведенных проверок в течение месяца, нарушений не выявлено.( о чем свидетельствует акты контроля) Слушали также Самохину Н.Ф.медицинского работника, о качестве поступающей продукции. Она 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 требованию отображаются в журнале калорийности блюд. На основании плана контроля по питанию, проведено контрольное взвешивание закладки продукции и выхода блюд (акты в наличии)

Жамиля Магбутовна ознакомила с положением и приказом № 45 о/д от 26 января 2026г «О внесении изменений в общественную комиссию по контролю за организацией питания»на 2025год». Рассказала о плане работы на год и системе контроля. Познакомила с критериями контроля по чек-листам: методы, сроки, ответственные

**2.По второму вопросу** выступила медицинская сестра Самохина Н.Ф. Рассказала о выполнении натуральных норм питания за декабрь.

Выполнение норм питания от 1.5 до 3 лет составляет 100%, от 3 до 7 лет 100%.Отметила, что нормы питания, выполняются в полном объеме . Повысился размер родительской платы за присмотр и уход.

Средняя стоимость питания на одного ребенка в день составляет

От 1.5 до 3 лет 208.37 коп. и от 3 до 7 лет 239.21 коп.

**3.По третьему вопросу выступила** родитель Халияева Е.С..Отметила, что наличие ежедневного меню с указанием веса и объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте.

Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню.

-Отсутствуют сколы на посуде;

- Отсутствует влага на столовых приборах;

- Спецдежда у младшего обслуживающего персонала чистая и опрятная;

-Журнал бракеража готовой продукции заполнен своевременно, имеются все подписи членов комиссии.

-Основное горячее блюдо- запеканка рыбная.

*аккетирование родителей полож. оценка 84%*

Решили:

1.Признать работу комиссии родительского контроля за организацией качества питания удовлетворительной.

2.Продолжить работу над выполнением натуральных норм питания, в соответствии с плановой стоимостью..

3Осуществлять мониторинговые мероприятия (по плану) за организацией качественного питания.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

*Мамаметова И.И.*  
*Билалова И.В.*  
*Муратово Д.И.*  
*Халияева Е.С.*  
*Бессонов А.Н.*

*И.И. Мамаметова*  
*И.В. Билалова*  
*Д.И. Муратово*  
*Е.С. Халияева*  
*А.Н. Бессонов*

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга организации и качества питания**  
**(Родительский контроль)**

**Название образовательной организации:** МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП  
 детский сад «Капитошка»

**Адрес организации:** 296 522 Крым, с. Кольцово, ул. Мира д. 5

**Дата и время заполнения:** 26.01.26

**Ф.И.О. родителей, группа:**

*Бессонова Н.В., Саломасова С.С., Чиборова В.С.*  
*Лисенко Т.И.*

**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	<i>да</i>	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<i>да</i>	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде		<i>нет</i>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<i>да</i>	
5. Обеденные столы чистые (протертые)	<i>да</i>	
6. Спецдежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	<i>да</i>	
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<i>да</i>	
8. Основное блюдо горячее <i>люб из курицы.</i>		

Дополнения (замечания):

*Контроль осуществляется по обработке*

*столовой посуды*

Подпись участников мониторинга

*Н*  
 (подпись)



*Машбетова Л.В.*

*Саломасова С.С.*  
*Лисенко Т.И.*

*Н*  
*Л*

**МБОУ «Кольцовская средняя школа» СШ детский сад «Кантониска»**

**Сахский район Республика Крым село Кольцово**

**проспект Мира дом 5**

**Родительский контроль** Дата *11.01* Время заполнения *14:20* группа *«Смажки»*

Чек-лист проведения мониторинга организации и качества питания  
 Военный: *Малышкова Е.В.*, Песочкова Ю.А.  
 Рос. воен. мед. служба: *Руденко В.М.*, Халишев Д.Т.

№	Пункты контроля (Примечания)	№	ИТОГ
1	Имеется ли меню (составленное) меню для каждой возрастной группы?	<i>да</i>	
2	Разработано ли меню (составленное) меню на основе «образовательной программы для дошкольных учреждений (общее дошкольное)» и детей?	<i>да</i>	
3	Имеется ли в образовательной программе график приема пищи учащихся?	<i>да</i>	
4	Разработано ли на основе содержания (образовательной) меню для дошкольных учреждений (общее дошкольное) и детей?	<i>да</i>	
5	В меню предусмотрены напитки, блюда с высоким жиром?	<i>да</i>	
6	В меню предусмотрены сладости, блюда и продукты?	<i>да</i>	
7	Составляется ли меню (составленное) меню (составленное) меню?	<i>да</i>	
8	Вес горячей порции соответствует ли установленному весу в меню?	<i>да</i>	
9	Составляется ли температура подачи горячих блюд (должно быть не менее 50-70°C)	<i>да</i>	
10	Составляется ли температура подачи горячих блюд (должно быть не менее 45-60°C)	<i>да</i>	
11	Составляется ли температура подачи горячих блюд (должно быть не менее 18-20°C)	<i>да</i>	
12	Предусмотрены ли организационные вопросы детей с учетом особенностей их здоровья?	<i>да</i>	
13	Имеется ли в меню график уборки помещений помещений для приема пищи на каждый день?	<i>да</i>	
14	Имеется ли в меню график уборки помещений помещений для приема пищи на каждый день?	<i>нет</i>	

15	Соблюдены ли условия для соблюдения детьми правами личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да
16	Есть ли мыло для мытья рук, зубная, бумажная туалетная?	да
17	Выполнены ли требования к соблюдению детьми правами личной гигиены?	да
18	Выполнены ли факт мытья детей остальной кожей?	да
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и количеством блюд?	да
20	Имеется ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да
21	Есть ли меню о составе фирменной продукции?	да
22	Есть ли информация о фирменной продукции?	да
23	Есть журнал фирменной готовой продукции (фирмы, предприятия, адреса печати)?	да
24	Ведется ли журнал фирменной готовой продукции (размеры не менее 3 часов фирменной продукции)?	да
25	Выполнены ли факты контроля и реализации блюд и продуктов по результатам работы фирменной продукции?	да
26	От всех ли видов фирменной продукции составлены фирмены?	да
27	Есть ли контрольные карты?	да
28	Выполнен вид и марки (бланк, документ, название изделия)?	да
29	Допускается размещение готовых блюд: Соответствуют ли блюда организационно-техническим требованиям и технологическим картам (взв., взв., масса, количество)?	да
30	Выполнен вид марки (сорт, качество, название, убой, адрес — чистый)?	да
31	Имеется сертификат на товар?	да
32	Проводится контроль убора после каждого приема пищи?	да
33	Удовлетворены ли вы качеством готовых изделий (статус, качество)?	да

Члены совета родительского контроля:

1. Башева ЧВ
2. Муратово ЭН
3. Камышева Э.С
4. Бессонова МН
5. Мамадетово НК

Дополнения (замечания)

Нарушением не выявлено  
Решением учесть; активизировать деятельность  
депутатов (чл. "Склад"  
при выполнении кн. проговаривая о необходимости  
КСН

Повестка дня:

Отчет комиссии по питанию

По первому вопросу:

Отчет ком. по питанию

Выполнение мат. норм питания

Выступил: Мамадетово НК ознакомился с отчетом  
(итом дел-ти ком.) с нормативн. документами  
методические рекомендации, приказ об этом.

Решил: Дети за примером и духом

1.1. Принять работу комиссии - удовлетв

1.2. Продолжить работу над выполнением  
мат. норм. питания, в соответствии  
с плановой отчетностью

По второму вопросу:

Мониторинг проведения

Выступил: организации и качества питания

итом анкетирования родителей

Решил: осуществить мониторинг

мероприятий (по плану) за организацией  
качественного питания

Подпись членов совета родительского контроля:

Мамадетово НК  
Башева ЧВ Баш.  
Муратово ЭН Мур.  
Камышева Э.С. Кам.  
Бессонова МН Бесс.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
просп. Мира, д. 5 с. Кольцово, Сакский район 296522  
тел. (06563)92718  
E-mail: Kolcovo2012@yandex.ua

**АКТ  
ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА,  
СОБЛЮДЕНИЕ ГРАФИКА УБОРКИ**

от « 26 » сентября 20 16 года

Присутствовали: 3 чел.

В присутствии работников пищеблока:

Мариенкова Е.М. - повар

Мешковская Е.А. - повар

Комиссия в составе:

Зам. директора по ДД: Мамбетова Ж.М.

Учр. бухгалтер: Ивахина О.В.

Учредитель: Самохина Н.Ф.

была проведена проверка санитарного состояния пищеблока и соблюдения графика уборки.

Результаты проверки:

Самостоятельно осуществлены все необходимые  
мероприятия по уборке, дезинфекции  
инвентаря в помещении, мытье и  
дез. обработка в достижимой территории,  
чистота ванные и уборная уборки  
в классе соблюдены.

Комиссия:

Мамбетова Ж.М.

Самохина Н.Ф.

Ивахина О.В.



АКТ

ПРОВЕРКИ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

От 16 Января 2022 - 2022 год

Мною (нами) Зам. директором МБОУ "Кольцовская средняя школа"

В присутствии работника пищеблока Мартышкин И.М. Якимовича И.Ю.

Процедура проверки качества основных продуктов питания при приобретении (Наименование блюда) Хлеб из кухни

На 16 воспитанников.

Наименование продуктов	Норма по меню	Фактическое количество	Примечания
Хлеб	1,600	1,600	соответствует
Масло	0,826	0,826	соответствует
Морковь	0,464	0,464	соответствует
Мясо	0,465	0,465	соответствует
Масло р.	0,100	0,100	соответствует
Чеснок	0,034	0,034	соответствует

Выявлены систематические

нарушения: Повреждена упаковка закваски, термометр нарушению не подвержен, все соответствует норме

Подпись члена

комиссии: Зам. директора МБОУ "Кольцовская средняя школа"  
Иванов И.В.



Подпись

проверяемых: Мартышкин И.М. Якимович И.Ю.

Подпись мастера о получении записки акта: Симонова И.Ф.

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

№ 26-2019/1

ФПО осуществляющего

контроль Зам. дир. по Д. Мельникова И.И.

Должность осуществляющего

контроль Зам. по Д.О.

Произведена проверка выхода готового блюда у

повара Мартышова Ю.И.

Установлено: Группа «Средняя» № 2

1	Салат из курицы	0,550	0,550
2	Бурый рис с вермишелью	1,980	1,980
3	Салат из курицы	2,280	2,280
4	Салат из мор. св.	1,980	1,980
5	Хлеб п.р.	0,330/0,330	0,330/0,550

Выход готовых блюд на пищеблоке соответствует нормам. Отказ в приеме пищи в группе отсутствует.

Примечание: Вскрытие содержимого норм выхода блюд на пищеблоке. Содержимое норм и продажа в ак. П.И.



Зам. дир. по Д. Мельникова И.И.

Заведующий: Мартышов Н.И. Зам.  
Мед. сестра Симохина Ю.Р. З.