

**МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитонка»**

**Сахский район Республика Крым село Кольцово**

**проспект Мира дом 5**

**Родительский контроль, Дата 11.02, Время заполнения 11:20, Группа "Сказка"**

**Чек-лист проведения мониторинга организации и качества питания**  
 Воспитатель: *Машукан Е.В.*  
 Пом. воспит.: *Дудкина В.М.*

|    | Показатель качества/индекс (Приложение 4)                                                                                                      | да         | нет |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| 1  | Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?                                                                        | <i>да</i>  |     |
| 2  | Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? | <i>да</i>  |     |
| 3  | Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?                                                                          | <i>да</i>  |     |
| 4  | Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?                             | <i>да</i>  |     |
| 5  | В меню отсутствуют продукты биолог в сырых виде?                                                                                               | <i>да</i>  |     |
| 6  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?                                                                                               | <i>да</i>  |     |
| 7  | Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?                                                                             | <i>да</i>  |     |
| 8  | Вес готовой порции соответствует ли заявленному весу в меню?                                                                                   | <i>да</i>  |     |
| 9  | Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?                                                                | <i>да</i>  |     |
| 10 | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?                                                                | <i>да</i>  |     |
| 11 | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18-20°C)?                                                               | <i>да</i>  |     |
| 12 | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | <i>да</i>  |     |
| 13 | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент приема?                                                         | <i>да</i>  |     |
| 14 | Обеспечены ли в помещениях повышенная чистота, соблюдение норм гигиены и санитарии?                                                            | <i>нет</i> |     |

|    |                                                                                                                                                                   |    |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 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?                                                                                                  | да |  |
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       | да |  |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | да |  |
| 20 | Используют ли в столовой стеллы 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 (пронит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | да |  |
| 24 | 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?                                                           | да |  |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | да |  |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | да |  |
| 28 | Внешний вид и запах блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                             | да |  |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанным в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | да |  |
| 30 | Внешний вид сотрудников (лицезащитки, головные уборы, одежда — чистая)?                                                                                           | да |  |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | да |  |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | да |  |
| 33 | Удовлетворительно ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                 | да |  |

Члены совета родительского контроля:

1. Кашинцева Э.С.
2. Белова У.В.
3. Рудкина В.М.
4. Димитренко Н.Ю.
5. Тимонова М.Н.

Дополнения (замечания)

Нарушений не выявлено

Повестка дня: Проведение конкурса по организации горного туризма

По первому вопросу: Знакомство с положениями конкурса

Выступил: Машегова И.И.

Решение: Провести конкурс по организации туризма (привлечь родителей (законных представителей) к организации и участию в конкурсе по горному туризму

По второму вопросу: ф

Выступил:

Решение:

Подписи членов совета родительского контроля:

Э.С. Кашинцева  
У.В. Белова  
В.М. Рудкина  
Н.Ю. Димитренко  
М.Н. Тимонова

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

**Саковский район Республика Крым село Кольцово**

**проспект Мира дом 5**

Родительский контроль Дата 11.02 Время заполнения 11.00 Группа «Сорабки»

**Чек-лист проведения мониторинга организации и качества питания**

Воспитателем: Яковлева Н. И.  
 Пом. воспит.: Хаммидова З. С.

|    | Наличие информации (Присутствие?)                                                                                                              | 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 график приема пищи учащихся?                                                                           | да  |     |
| 4  | Размещено ли на стенде сведения о фактическом меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?                               | да  |     |
| 5  | В меню отсутствуют алкоголь, блюда в сметане, сало?                                                                                            | 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 весу в меню?                                                                                   | да  |     |
| 9  | Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°)?                                                                 | 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 проводится уборка туалетного помещения для приема пищи на момент приема?                                                        | да  |     |
| 14 | Соблюдены ли в помещениях повышенные требования гигиены при приеме пищи?                                                                       | нет |     |

|    |                                                                                                                                                                    |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 15 | Соблюдены ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к мыльнице, мылу, средствам для сушки рук)?                                               | да |
| 16 | Есть ли мыло для мытья рук, сушитель, бумажные полотенца?                                                                                                          | да |
| 17 | Выполнены ли мероприятия по соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                                               | да |
| 18 | Выполнен ли факт мытья детей остывшей водой?                                                                                                                       | да |
| 19 | Удостоверены ли вы в качестве, количестве и качестве готовых блинов?                                                                                               | да |
| 20 | Известны ли в столовой случаи по вопросам качества питания?                                                                                                        | да |
| 21 | Есть ли правила о соблюдении санитарной гигиены?                                                                                                                   | да |
| 22 | Есть ли мероприятия о санитарной гигиене?                                                                                                                          | да |
| 23 | Есть журнал санитарии готовой продукции (форма, процедура, контроль качества)?                                                                                     | да |
| 24 | Есть ли журнал санитарии готовой продукции (заполнен не менее 3 частей санитарной гигиены)?                                                                        | да |
| 25 | Выполнены ли факты контроля и реализации блинов и продукция по результатам работы санитарной гигиены?                                                              | да |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блинов составлен журнал?                                                                                                          | да |
| 27 | Есть ли контрольные партии?                                                                                                                                        | да |
| 28 | Внешний вид и запах блинов соответствует, выявлены случаи?                                                                                                         | да |
| 29 | Доступны результаты готовых блинов<br>Соответствуют ли блины организационным мероприятиям указанным в технологической карте (фур, цвет, вкус, запах, внешний вид)? | да |
| 30 | Внешний вид готовых блинов (форма, количество, уборка, запах — запах)?                                                                                             | да |
| 31 | Известны случаи по качеству?                                                                                                                                       | да |
| 32 | Проводятся контрольные уборы после каждого приема пищи?                                                                                                            | да |
| 33 | Удостоверены ли вы в качестве, количестве и качестве готовых блинов?                                                                                               | да |

**Члены совета родительского контроля:**

1. Кашинцева Е.С.
2. Трещина И.В.
3. Дудкина В.М.
4. Димитровская Н.Ю.
5. Трещина М.Н.

**Дополнения (замечания)**

Нарушений не выявлено

**Повестка дня:** Проведение конкурса по организации  
уличного питания

**По первому вопросу:** Знакомство с участниками конкурса,  
Шандыгова М.М.

**Выступил:**

**Решение:** Провести конкурс по организации питания  
уличного питания (заказывать продукты)  
и организации питания в конкурсе по организации  
питания

**По второму вопросу:**

**Выступил:**

**Решение:**

**Подпись члена совета родительского контроля:**

Е.С. Кашинцева  
И.В. Трещина  
В.М. Дудкина  
Н.Ю. Димитровская  
М.Н. Трещина

**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:** 11.02.2016г. в 11:20

**Ф.И.О. родителей, группа:** группа «Солнышко», «Ромашка»  
 Каминцева Э.С., Бровина И.В., Рудкина В.М., Демидовская Н.Ю.,  
 Иссопова И.А.

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

Дополнения (замечания):

Рекомендуется выработать навыки аккуратного приема пищи, не сорить! Тренируем дружное вращение.

Подпись участников мониторинга:

И.А.  
 (подпись)  
И.А.  
И.А.  
И.А.  
И.А.

Каминцева Э.С.  
 (расшифровка)  
 Бровина И.В.  
 Рудкина В.М.  
 Демидовская Н.Ю.  
 Иссопова И.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

**САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ОГРН 1159102001838 ИНН 9107005054**

**просп. Мира, д. 5 с. Кольцово, Сакский район 296522**

**тел. (06563)92718**

**E-mail: Kolcovo2012@yandex.ua**

**ПРОТОКОЛ № 6**

**заседания комиссии по питанию**

**СП «Капитошка»**

**от 11.02.2026 г.**

**Присутствовали:**

**Председатель комиссии: Халияева Е.С.**

**Член комиссии: Беляева И.В.**

**Дудкина В.М.**

**Дышловенко Н.Ю**

**Бессонова М.Н.**

**Приглашена: заместитель директора по дошкольному образованию**

**Повестка дня:**

**1. О проведении конкурса по организации горячего питания.**

**По первому вопросу слушали, Мамбетову Ж.М. заместителя директора по ДО**

**Ознакомила с общим положением конкурса, целями и задачами.**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

**Настоящее положение определяет порядок организации и проведения смотра-конкурса «Организация культуры питания воспитанников ДОУ» (далее – конкурс).**

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

**Цель**

**Выявление и стимулирование воспитателей и младших воспитателей, создающих благоприятные условия для развития культуры питания у воспитанников.**

**Задачи**

- 1. Содействовать развитию культуры питания у детей;**
- 2. Совершенствовать культурно – гигиенические навыки детей, через создание условий в группах.**
- 3. Воспитывать эстетический вкус у детей.**
- 4. Выявлять наиболее интересные и оригинальные идеи в сервировке столов, оформлении уголков дежурства;**
- 5. Поддерживать творческую активность детей, педагогов, родителей всех групп**
- 6. Обобщать и распространять эффективный опыт работы по формированию культуры питания у детей в ДОУ.**

**3. ОРГАНИЗАТОРЫ И УЧАСТНИКИ КОНКУРСА.**

**Участниками конкурса являются воспитатели, младшие воспитатели всех возрастных групп учреждения, воспитанники и их родители.**

**Подготовку и проведение конкурса осуществляет комиссия в составе 3-х человек:**

Председатель: Мамбетова Ж.М.— старший воспитатель

Члены комиссии: . — члены комиссии по питанию

Отбор лучших творческих идей проводится членами комиссии в соответствии с критериями:

#### **Критерии конкурса**

1. Эстетичность оформления уголка дежурства:

- *единый стиль в оформлении*
- *творческий подход (оригинальность)*
- *удобство в использовании атрибутов дежурного, безопасность*
- *качество, долговечность*

2. Уровень оформления и сервировки столов:

- *единый стиль в оформлении*
- *творческий подход (оригинальность)*
- *удобство в использовании, безопасность*
- *учет возрастных особенностей детей*

3. Методическая база по организации питания детей и формирования культурно-гигиенических навыков:

- *картотека мотивирующих ситуаций - единый стиль в оформлении*
- *творческий подход (оригинальность)*
- *удобство в использовании*
- *учет возрастных особенностей детей*
- *информированность родителей по организации питания воспитанников и формирование культуры питания*

4. Степень организации воспитателя по формированию культуры питания воспитанников:

- *организация дежурства*
- *организация гигиенических процедур*
- *личный пример культуры поведения за столом*
- *использование разнообразных средств во время проведения режимного момента (художественное слово, музыка, элементы фольклора и т.п.)*
- *индивидуальный подход к воспитанникам*

5. Степень организации помощника воспитателя по формированию культуры питания воспитанников

- *согласованность действий с воспитателем при организации дежурства*
- *согласованность действий с воспитателем при организации гигиенических процедур*
- *согласованность действий с воспитателем при организации питания*
- *творческий подход (оригинальность) в подаче блюд*

6. Санитарно-эпидемиологические требования:

- *маркировка мебели, посуды*
- *выполнение раздаточной нормы*
- *соблюдение режима питания*
- *Выполнение теплового режима*

7. Степень эффективности мотивации для повышения культуры питания воспитанников:

- *организация дежурства*
- *организация гигиенических процедур*
- *навыки пользования столовыми приборами*
- *культура поведения воспитанников за столом*
- *эмоциональная удовлетворенность воспитанников приемом пищи*
- *наличие остатков пищи в тарелках*

#### **4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

Конкурс проводится в 3 этапа в течение месяца с 17.02.2026 - 05.03.2026

1 этап – этап оформления уголков дежурства, столиков, подбор материалов для картотеки, подготовки к смотру (16.02.2026 – 20.02.2026.)

2 этап - смотр уголков, сервировки столов, организации питания в соответствии с режимными моментами и т.д. (24.02.2026 – 26.02.2026)

3 этап – подведение итогов (05.03.2026)

Результаты конкурса оцениваются по балльной системе от 1 до 3 баллов:

1 – нет, 2 – частично, 3- да (05.03.2026)

#### 5. ИТОГИ КОНКУРСА

По результатам конкурса определяются победители и лауреаты смотра – конкурса среди воспитателей и младших воспитателей.

Победители награждаются дипломами

Победители

Самые активные родители отмечаются на родительском собрании с вручением благодарственных писем.

#### Решили:

1.Провести конкурс по организации горячего питания в ДОУ


2.Привлечь родителей (законных представителей) к организации и участию в конкурсе по горячему питанию.


Председатель комиссии:

Члены комиссии по питанию:

 Халиляева Е.С.

 Беяева И.В.

 Дудкина В.М.

 Дышловенко Н.Ю.

 Бессонова М.Н.