

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

ПРОТОКОЛ № 7

ЗАСЕДАНИЕ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

от 26.03.2026 г.

**ПРИСУТСТВОВАЛИ:**

Председатель комиссии по питанию – Халиляева Е.С.

Члены комиссии по питанию: - Беляева И.В., Дуджина В.М., Дышловенко Н.Ю.

Бессонова М.Н.

Приглашены Мамбетова Ж.М., Самохина Н.Ф –медсестра, Мартынюк Н.М. –повар.

**Повестка дня:**

1. «Питание залог здоровья подрастающего поколения». Халиляева Е.С.

1.1.. Выполнение натуральных норм питания медработник Самохина Н.Ф.

*По второму вопросу выступила Халиляева Е.С. «Питание залог здоровья подрастающего поколения».*

Питание — ключевой фактор сохранения здоровья подрастающего поколения, особенно в дошкольном возрасте, когда формируются основы физического развития, укрепляется иммунитет и закладываются привычки здорового образа жизни. В дошкольных образовательных учреждениях (ОУ) организация питания регулируется нормативными документами, такими как СанПиН

**Основные принципы питания в ДОУ**

- **Сбалансированность рациона.** Питание должно обеспечивать организм всеми необходимыми пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями) и энергией, соответствовать возрастным физиологическим потребностям.
- **Максимальное разнообразие рациона.** В меню должны присутствовать все основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи, фрукты, хлеб, крупы и др..
- **Оптимальный режим питания.** Обычно организуется не менее четырёх приёмов пищи: завтрак, обед, полдник, ужин. При этом три из них обязательно должны включать горячее блюдо. Интервалы между приёмами пищи не должны превышать 3–4 часов.
- **Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов.** Предпочтение отдаётся таким способам приготовления, как запекание, тушение, варка, которые позволяют сохранить полезные вещества в продуктах. Жареная пища не рекомендуется детям до 6 лет.
- **Учёт индивидуальных особенностей детей.** Учитываются возможные аллергические реакции, непереносимость отдельных продуктов и блюд.
- **Санитарно-гигиеническая безопасность.** Соблюдаются требования к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
- **Особенности рациона**
- **Молочные продукты.** Молоко, кисломолочные напитки, творог, сыр — важные компоненты питания, которые способствуют росту, формированию костей и зубов, укреплению волос и ногтей.

- **Мясо.** Предпочтительны нежирные сорта: говядина, телятина, курица.
- Субпродукты могут использоваться как источник белка, железа и витаминов.
- **Рыба.** Рекомендуются нежирные сорта: треска, минтай, хек, судак и др. Солёные рыбные деликатесы и консервы можно включать в рацион изредка.
- **Овощи и фрукты.** Являются источником аскорбиновой кислоты, биофлавоноидов, бета-каротина. Важно включать в рацион свежие овощи и фрукты, а также плодовоовощные соки.
- **Крупы и хлеб.** Обеспечивают детей углеводами, растительными жирами, витаминами.

**Контроль и организация**

выступила Мамбетова Ж.М.

Меню. Разработано на основе рекомендуемых продуктовых наборов и типовых рационов (примерных десятидневное меню). Меню утверждено директором МБОУ «Кольцовская средняя школа» Фадеевой М.В. и рассчитывается на 2 недели с учётом физиологических потребностей детей.

Контроль качества. осуществляется заместителем директора по ДО Мамбетовой Ж.М., медицинским работником, родительской комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, Проверяется качество поступающих продуктов, технология приготовления пищи, проводятся бракераж готовых блюд, отбор суточных проб.

Информирование родителей осуществляется в доступном для родителей месте, на стенде пищеблока. Размещается информация о ежедневном меню, а также о принципах здорового питания для детей.

Родительский контроль. Включать анкетирование родителей, опросы детей, мониторинг соответствия блюд утверждённому меню.

Перед поступлением ребёнка в детский сад родителям рекомендуется приблизить режим питания и состав рациона к условиям детского коллектива, чтобы избежать стресса для организма.

Таким образом, грамотно организованное питание в СП детском саду «Капитошка» способствует укреплению здоровья детей, повышению их устойчивости к инфекциям, развитию и обучению.

**По второму вопросу выступила Самохина Н.Ф.**

- Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям. (Проводится контроль 1р в 10 дней)
- Ассортимент продуктов, используемых в питании.(1 раз в неделю)
- Доведение норм питания до детей .(1 раз в 10 дней)

Все вопросы четко контролируются медсестрой Самохина Н.Ф., бракеражной комиссией и заместителем директора по ДО Мамбетовой Ж.М..

Выполнение натуральных норм:- от 1,6 до 3ех лет 100 %; от 3-до 7 лет 100 %, что является отличным показателем..Так –же сообщила о соответствии режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям. Ежедневно проводится контроль на соответствие гигиенических требований по группам и своевременное заполнение документации.

Соблюдается поточность продуктов при поступлении.

**Решили:**

1. Осуществлять контроль качества, информирование родителей и родительский контроль.
2. Осуществлять выполнение натуральных норм питания.

Председатель комиссии по питанию: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Халияева Е.С. *Е.С.*

Беляева Н.Ю. *Н.Ю.*

Дышловенко Н.Ю. *Н.Ю.*

Дудкина В.М. *В.М.*

Бессонова М.Н. *М.Н.*

АКТ КОНТРОЛЯ ВЫХОДА ГОТОВОГО БЛЮДА НА ПИЩЕБЛОК

№ 16 от 12.04.2016

ФПО осуществляющего

контроль Зам. дир. по ФР Мамбетова И.И.

Должность осуществляющего

контроль Зам. по ФР

Произведена проверка выхода готового блюда у

повара Мартышев Н.И.

Установлено: Группа «Сред» 10%

1.	сг. изкартфель с зеленым горошком	0,500	0,500
2.	борщ с картофелем	2	2
3.	печень по Стручковой	0,800	0,800
4.	каша овсяная без	1,200	1,200
5.	желе 17/Р	0,500 / 0,500	0,500 / 0,500
6.	компот. Ф. Я.	1,800	1,800

Вывод: выход готовых блюд на пищеблоке  
соответствует норме. Осмотр в котле  
после проверки объема в группе отсутствует.

Продолжение дальнейшего соблюдения нормы  
выхода блюд на пищеблоке. Соблюдение  
норм и правил Сан. П.Н.

Зам. дир. по ФР Мамбетова И.И.

повар: Мартышев Н.И. ИИ  
Мед. сестра Савишнина Н.Ф. И

АКТ

ПРОВЕРКИ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

От 26 марта 2025-2026 год

Мною (нами) зам. директора Мамбетовой Ж.М.

В присутствии работника пищеблока Мартышкин Н.М. Ташматово К.Ю

Проведена проверка закладки основных продуктов питания при приготовлении (Наименование блюда) Заправка рюшечки со сметаной

На 27 воспитанников.

Наименование продуктов	Норма по меню	Фактически выдано	Примечание
РВББ	1,248	1,248	соответствует
Рис	0,964	0,964	соответствует
МЛС	0,419	0,419	соответствует
Макарон-лизо	0,044	0,044	соответствует
молоко	14	14	соответствует
сметана	0,829	0,829	соответствует

Выявлены следующие

нарушения: Проверена проверка закладки продуктов кармашками не выданы все соответствует норме.

Подпись членов

комиссии: зам. директора по ФД Мамбетовой Ж.М.  
Член Б.К. Мартышкин Н.М.  
Член Б.К. Ташматово К.Ю.

Подпись

проверенных: Анвара Шариповна Ж.С. З.М.  
Ташматово К.Ю.

Подпись инструктора о получении записки акта:

Самоевская Н.Ф. А

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

**Сакский район Республика Крым село Кольцово**

**проспект Мира дом 5**

Дата 16.07 Время заполнения 11:20 Группа «Комсомолец»

*Родительский контроль.*

*Сек-сия 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 график 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 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	
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?		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. Кашинцева Э.С.
2. Бремелда И.В.
3. Дудкина В.М.
4. Дилишова И.Ю.
5. Брисконова М.Н.

Дополнения (замечания)

Отработать навыки пользования приборами, салфетками. Осуществить показ.

Повестка дня: "Питание - залог здоровья подрастающего поколения"

По первому вопросу:

Выступил: "Питание - залог здоровья" (доклад)  
Кашинцева Э.С.

Решили: Осуществить:  
1. Контроль качества  
2. Информирование родителей  
3. Родительский контроль

По второму вопросу: ф "Восполнение натуральных порций питания"  
Выступил: Самойлова Н.Ф.

Решили: Осуществить выполнение натуральных порций, повысить витаминный и железный состав рациона питания.

Подпись членов совета родительского контроля: Кашинцева Э.С.  
Бремелда И.В.  
Дудкина В.М.  
Дилишова И.Ю.  
Брисконова М.Н.

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

Дата 16.03 Время заполнения 11:20 Группа «Сказка»

*Родительский контроль.*  
*Чек-лист проведения мониторинга организации*  
*и качества питания*

	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)?	да	
	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (Должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (Должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> 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 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	
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?		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	
25	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. Кашинцева Э.С.
2. Бремсела И.В.
3. Дудкина В.М.
4. Димшолова Н.Ю.
5. Бессонова М.И.

Дополнения (замечания)

Отрабатывать навыки пользования приборами, содержащими осушающие повар.

Новостка дня:

«Питание - залог здоровья подрастающего поколения»

По первому вопросу:

«Питание - залог здоровья (доклад)»

Выступил: Кашинцева Э.С.

Решили: осуществить:

1. Контроль качества
2. Информирование родителей
3. Родительский контроль

По второму вопросу: ф «Выполнение натуральных норм пита-

Выступил: Самойлова Н.Ф.

Решили: осуществить выполнение натуральных норм, соответствующий и качественный состав рациона питания

Подписи членов совета родительского контроля:

Кашинцева Э.С.  
Бремсела И.В.  
Дудкина В.М.  
Димшолова Н.Ю.  
Бессонова М.И.