

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

---

**ПРОТОКОЛ № 8**

**заседания комиссии по родительскому контролю за питанием**

от 20.04.2026 г.

**Присутствовали:**

Председатель комиссии по питанию; Халиляева Е.С.

Члены комиссии  
Жилина В.А. представитель родительского контроля  
Беляева И.В. представитель родительского контроля  
Дудкина В.М. представитель родительского контроля  
Дышловенко Н.Ю. представитель родительского контроля  
Бессонова М.Н. представитель родительского контроля

Приглашена медицинская сестра Самохина Н.Ф., повар Мартынюк М.В.

**Повестка дня:**

1. «Личная гигиена обучающихся МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка»
2. Наличие маркировочных и промышленных ярлыков на продуктах питания..

**По первому вопросу слушали**, медицинскую сестру Самохину Н.Ф. по вопросу:

«Личная гигиена обучающихся МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка»

Рассказала, что у детей старших группы сформированы КГН: воспитатели Балабина Л.В., Ульданова Д.Т., Маркова В.Ф. следят за осанкой воспитанников во время приема пищи, закрепляют навыки правильного пользования столовыми приборами, пользования салфетками, своевременно обрабатывают руки антисептиком, привлекают дежурных к сотрудничеству. Воспитанники старших групп, после приема пищи приносят пустые тарелки, кружки, благодарят за еду.

У детей младшего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели Ульданова Д.Т.. постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малыш едой, докармливают. Во время процесса используют художественное слово, например, «Тише, тише, тишина – разговаривать нельзя!», «Когда я ем- я глух и нем!». (составлены чек-листы комиссией по контролю за питанием)

Организация питания детей в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой группе имеется «Меню», на стенде для родителей, ежедневно помещается меню. информация для родителей о блюдах, которые ребенок получает в течение дня в ДОУ, педагоги проводят плановые консультации по вопросам воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

Таким образом, можно сделать заключение о том, что организация питания и воспитание культурно-гигиенических навыков во время приема пищи у детей ведется воспитателями в соответствии со всеми требованиями, осуществляется информирование родителей (законных представителей) о наименовании блюд, выходе, химическом составе, энергетической ценности ккал.

**По второму вопросу выступила: Мамбетову Ж.М.** заместитель директора по ДО  
Мамбетова Ж.М. отметила, что по итогам контроля все ярлыки сертификаты на продукты имеются, в соответствии с требованиями. (акты)

- организация поставок продуктов питания соблюдаются 1 раз в неделю (среда)
- выполнение санитарно-гигиенических требований и сроков (проверка ежедневно)
- санитарное состояние на пищеблоке. ( проверка ежедневно)

Отметила, что питание осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Транспортировку пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях обеспечивающих их сохранность. В наличие маркировка и промышленные ярлыки на все продуктах питания.;

**-слушали, повара Мартынюк Н.М.** Она рассказала о соблюдении требований по условиям хранения продуктов питания на складе. Отметила, что условия соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

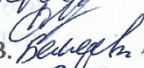
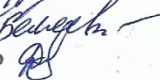
Сроки хранения реализации скоропортящихся продуктов соблюдены. ( о чем свидетельствуют ярлыки на продукты питания Функционирует кондиционер в цехе для сыпучих продуктов, с целью соблюдения температурного режима в помещении склада. Строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления и хранения пищи, строго соблюдаются санитарные условия на пищеблоке. В результате проведенных проверок, нарушений не выявлено.( о чем свидетельствуют акты проверок)  
**Слушали также Самохину Н.Ф.** медицинскую сестру, 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, проведен контроль выхода готового блюда, проверка закладки продуктов санитарное состояние пищеблока и проверка о наличии скоропортящихся продуктов. (акты в наличие)

**Решили:**

1. Воспитателям
- 1.1 Продолжить работу по активизаций КГН , заинтересовывать детей ,использовать художественное слово, формировать навыки правильного поведения за столом.
2. Бракеражной комиссии:
- 2.1 Контролировать процесс приготовления пищи, выход порционных блюд; наличие маркировки и промышленных ярлыков на продуктах питания.
- 2.2. Регулярно контролировать выполнение натуральных норм питания.
- 3 Родительской комиссии по контролю за питанием:.
- 3.1. Контролировать создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.
- 3.2. Осуществлять контроль за ежедневным размещением на стенде (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) .

Председатель комиссии по питанию

Члены комиссии по питанию:

Е.С.Халияева  
Ю.А. Бессонова  
В.М.Дудкина  
И.В.Беляева И.В.   
Н.Ю. Дышловенко 

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

Дата 20.04 Время заполнения 11:20 Группа «Колокольчик»

2026г

*Родительский контроль*  
*ТК-мшт.*

	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	
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°)?	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?		
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	да	
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		нет
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. Наминова Е. С.
2. Соменова Ч. В.
3. Рудкина В. М.
4. Ринчилова Н. Ю.
5. Трещонова М. Н.

Дополнения (замечания) Не все дети умеют аккуратно кушать пользоваться салфетками, столовыми приборами.

Повестка дня: „ближняя тема обугарырма в др. Кашоши“

По первому вопросу: „Нашине маркировка и прошивки, сериалов“

Выступил: Самойлова Н. Ф.

Решили: Продолжить работу по воспитанию КТН.

Расширять навыки правильного поведения за столом, использовать коррект. слова

По второму вопросу: ф „Нашине маркировка и прошивки, сериалов“

Выступил: Мамбетова Ч. М.

Решили: Контролировать процесс приготовления пищи и наличие сериалов и маркировки

Подписи членов совета родительского контроля: Наминова Е. С.  
Соменова Ч. В.  
Рудкина В. М.  
Ринчилова Н. Ю.  
Трещонова М. Н.

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

**Сакский район Республика Крым село Кольцово**

**проспект Мира дом 5**

Дата 20.04.2018 Время заполнения 11:20 Группа «Сказка»

*Родительский контроль  
Чек-лист*

	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°)?	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?		
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	да	
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		нет
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		нет
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 недонуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	да	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	1	нет
27	Есть ли контрольная порция?		
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. Наминова Э.С.
2. Бемелова Ч.В.
3. Дудкина В.М.
4. Димитрова Н.Ю.
5. Тресколо М.И.

Дополнения (замечания) Учить дежурных проводить еженедельно  
столы. Не всегда проводится  
беседа о здоровой пище

Повестка дня: "Безопасная пища обучающихся в учреждениях  
"Наши же маркированные и промышленные  
продукты"

По первому вопросу: "Безопасная пища обучающихся"

Выступил: Самойлова Н.Ф.

Решили: Продолжить работу по воспитанию КГН



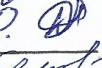
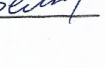

Разширять навыки правильного поведения  
за столом, использовать нуж. слово.

По второму вопросу: "Наши же маркировки и промышлен.  
серийки"

Выступил: Мамбетова М.М.

Решили: Контролировать процесс приготовления пищи  
и наличие этикеток и маркировки

Подписи членов совета родительского контроля:

Наминова Э.С.   
Бемелова Ч.В.   
Дудкина В.М.   
Димитрова Н.Ю.   
Тресколо М.И. 

АКТ

ПРОВЕРКИ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

От 02.04 2025-2026 год

Мною (нами) Зам. директора Мамбетовой И.И.

В присутствии работника пищеблока Мартынов Н.С., Филимова И.Ю.

Проведена проверка закладки основных продуктов питания при приготовлении /Наименование блюда/ Супчик из говяжьих котлет.

На 29 воспитанников.

Наименование продуктов	Норма по меню	Фактическое количество	Примечания
Печень	1,234	1,234	согласно рецепту
Сек	0,934	0,934	согласно рецепту
Шариков	0,996	0,996	согласно рецепту
Яйцо	0,684	0,684	согласно рецепту
Молоко	0,310	0,310	согласно рецепту
Соль	0,028	0,028	согласно рецепту

Выявлены следующие

нарушения: Проведена проверка закладки продуктов на кухне, не выявлено, все согласно рецепту.

Подписи членов

комиссии: Зам. директора по Ф.О. Мамбетова И.И. И.И.  
Член БК Филимова И.Ю. И.Ю.  
Мартынов Н.С. Н.С.

Подписи

проверяемых: Анвара Мартынов Н.С. Н.С.  
Филимова И.Ю. И.Ю.

Подпись мастера о получении записанного

акта: Филимова И.Ю. И.Ю.

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

№ акт-1001 2026?

ФПО осуществляющего контроль Зам. директора по ФП Мамбетова Ж.М.

Должность осуществляющего контроль Зам. по ФП

Произведена проверка выхода готового блюда у повара Мартынова Ж.М.

Установлено: Група «Колхозовские» № 2

1	Салат из свеклы	0,440	0,440
2	Суп картофельный с морковкой и луком	1,980	1,980
3	Мор. картофельное	1,210	1,210
4	Курник из гов. печени	0,440	0,440
5	Компот Ф. Л.	1,650	1,650
6	Хлеб п/р.	0,330 / 0,330	0,330 / 0,330

Выход готового блюда на пищеблоке соответствует норме в том числе нормы расхода сырья в учред. документах.

Соблюдены установленные нормы расхода сырья на пищеблоке. Соблюдены нормы и предельная норма.

Зам. дир. по ФП Мамбетова Ж.М.

Повар: Мартынов Ж.М.  
Мед. сестра Соколова Ж.Ф.