

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

от 09.01.2025 г.

ПРИКАЗ
с.Наташино

№ 4 – ОД

**О создании комиссии родительского
контроля за организацией питания
воспитанников**

С целью усиления контроля за организацией питания воспитанников, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, технологическими нормами и повышения эффективности организации качества питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией питания воспитанников в СП МБОУ «Наташинская средняя школа» - детский сад «Зайчик» с.Наташино на 2025 год в составе:

- Савчишина Вера Михайловна - руководитель СП;
- Захожая Татьяна Петровна – старший воспитатель;
- Эргашева Гульзор Рузибоевна – медицинская сестра;
- Лысяная Светлана Михайловна – представитель родительской общественности.

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за руководителем структурного подразделения – детский сад «Зайчик» Савчишиной В.М.

Директор школы



Л.Р.Сейтумерова

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления
Савчишина В.М.		10.01.2025 г.
Захожая Т.П.		10.01.2025 г.
Эргашева Г.Р.		10.01.2025 г.
Лысяная С.М.		10.01.2025 г.

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

ПРОТОКОЛ

заседания родительского контроля за организацией и качеством питания

от 10.01.2025 г.

с.Наташино

№ 1

Присутствовали:

Савчишина В.М. – председатель,

Захожая Т.П. – секретарь,

Эргашева Г.Р. – член комиссии,

Лысяная С.М. – член комиссии.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1 . Принятие плана работы родительского контроля за организацией и качеством питания. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания.

2. Проверка соблюдения хранения и реализации продуктов питания на пищеблоке.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. СЛУШАЛИ: Руководитель структурного подразделения, Савчишина Вера Михайловна, познакомила присутствующих с проектом плана работы родительского контроля за организацией и качеством питания.

Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

ГОЛОСОВАЛИ: за - 4 чел., против – 0 чел., воздержались – 0 чел.

РЕШИЛИ: Принять проект плана работы родительского контроля за организацией и качеством питания за основу.

2. СЛУШАЛИ: Руководитель структурного подразделения, Савчишина Вера Михайловна, ознакомила присутствующих с правилами хранения и реализации продуктов питания на пищеблоке. В результате проверки комиссия отметила следующее:

- сотрудники соблюдают гигиенические требования при работе на пищеблоке (перчатки, шапочки).
- холодильное оборудование в исправном состоянии.
- стеллажи для хранения продуктов соответствуют требованиям.

ГОЛОСОВАЛИ: за - 4 чел., против - 0 чел., воздержались - 0 чел.

РЕШИЛИ: продолжить работу по соблюдению хранения и реализации продуктов питания на пищеблоке.

Председатель

Секретарь

В.М. Савчишина

Т.П.Захожая

С протоколом ознакомлены:

Г.Р.Эргашева

С.М.Лысяная

**План-график
осуществления родительского контроля
за организацией питания воспитанников
в СП МБОУ «Наташинская средняя школа» - детский сад «Зайчик»
на 2025 год**

Месяц	Направление работы	Дата
Январь	Контроль за выполнением норм питания, соблюдение технологического процесса приготовления готовой пищевой продукции и оформление документации на пищеблоке.	
	Проверка соблюдения хранения и реализации продуктов питания на пищеблоке учреждения	
Февраль	Контроль за соблюдением графика выдачи готовой кулинарной продукции на группы	
	Контрольное взвешивание отходов пищевой продукции на пищеблоке.	
Март	Контрольная проверка за выполнением меню	
	Контроль за выходом готовой пищевой продукции на пищеблоке	
Апрель	Проверка соответствия объема порций готовой пищевой продукции, выданной детям	
	Контроль за качеством готовых блюд, соблюдение режима питания	
Май	Контроль снятия остатков пищевых продуктов питания на складе учреждения (выборочно)	
	Контроль за питьевым режимом в группах	
Июнь	Контроль за организацией перехода на «летнее меню», контроль за нормой выдачи фруктов и свежих овощей.	
	Контроль за организацией питьевого режима на прогулке	
	Контроль за информированием родителей о сбалансированном питании в учреждении и организации правильного питания детей дома.	
Июль	Контроль за технологией приготовления готовой кулинарной продукции на пищеблоке.	
	Контроль за организацией второго завтрака	
Август	Контроль за организацией хранения овощей и фруктов на пищеблоке	
	Контроль за температурным режимом холодильного оборудования пищеблока.	
	Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы на пищеблоке.	
Сентябрь	Проверка готовности пищеблока к Новому учебному году.	
	Проверка ведения документации по питанию на пищеблоке	

Октябрь	Организация питания в группах: -соблюдение режима питания в группах, -сервировка столов, -распределение обязанностей персонала в процессе организации питания детей.	
	Организация работы пищеблока: - контрольное взвешивание выхода готовой продукции	
Ноябрь	Проверка закладки продуктов на завтрак, обед на пищеблоке.	
	Проверка соответствия объема порций готовой пищевой продукции, выданной детям во время проведения обеда.	
Декабрь	Контрольное взвешивание готовой кулинарной продукции (блюд), выдаваемой на группы.	
	Проверка санитарного состояния пищеблока, Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока, наличие СИЗ	

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

ПРОТОКОЛ

заседания родительского контроля за организацией и качеством питания

от 23.01.2025 г.

с.Наташино

№ 2

Присутствовали:

Савчишина В.М. – председатель,

Захожая Т.П. – секретарь,

Эргашева Г.Р. – член комиссии,

Лысяная С.М. – член комиссии.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Проверка соответствия порций возрасту детей. Контроль за организацией питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. **СЛУШАЛИ:** Заместителя директора по ДВ, Савчишину Веру Михайловну, которая сообщила, что в результате проверки комиссия отметила следующее:

- блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников, обед нравится детям;

- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

- члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей;

- организация питания: график выдачи пищи соблюдается, сотрудники соблюдают гигиенические требования при работе на пищеблоке (перчатки, шапочки).

ГОЛОСОВАЛИ: за - 4 чел., против – 0 чел., воздержались – 0 чел.

РЕШИЛИ: продолжить работу по контролю за организацией и качеством питания.

Председатель

В.М. Савчишина

Секретарь

Т.П.Захожая

С протоколом ознакомлены:

Л.М.Скворцова

С.М.Лысяная

Чек-лист

Родительский контроль за организацией питания в СП МБОУ «Наташинская средняя школа» - детский сад «Зайчик» с.Наташино

Комиссия в составе: Савицкая В.М. - председатель

Захаров Т.Т. - секретарь, Фролов Т.Ф., Юсупов С.М.
- члены комиссии

Дата и время заполнения: 23.01.2025. 12¹⁰ ч. «Зайчик»

Ассортимент блюд: 1. Суп, суп-пюре с мясом птицы
2. Гарн из овощей
3. Компот из замороженных плодов
4. Хлеб пшеничный
5. Хлеб ржаной

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	полотенцам;	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое обеденного зала			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Обеденные столы чистые, скатерти чистые	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Уборка помещения для приема пищи производится после каждого приема пищи	+	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в помещении не обнаруживаются	+	
3. Режим организации питания			
10	Имеется режим организации питания в групповой комнате	+	
11	Имеется график выдачи готовой пищевой продукции на пищеблоке	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам в соответствии с режимом дня, утвержденным заведующим	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию воспитанников			
13	Наличие на сайте ДОУ циклического меню для всех возрастных групп воспитанников	+	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей в приемной комнате группы, на информационном стенде в холле 1 этажа	+	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
21	На обеденных столах имеются салфетки		+
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: остатки пищи
в количестве $\approx 30\%$

Председатель комиссии: Мисур Савишнев В. М.

Ответственный за организацию питания: Мисур Савишнев В. М.

Члены комиссии: Зур Захаров Т. Т.

Фрид Знаменев Т. Р.

Смир Масилов С. М.

Права родителей (законных представителей) при посещении:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Чек-лист

Родительский контроль за организацией питания в СП МБОУ «Наташинская средняя школа» - детский сад «Зайчик» с.Наташино

Комиссия в составе: Савишнина В.М. - председатель
Захотая Л.Л. - секретарь, Эргашев Т.Т.,
Лосева С.М. - члены комиссии

Дата и время заполнения: 23.01.2025 12¹⁰ гр. "Кубинская"

Ассортимент блюд: 1. Суп "Снежок" с мясом птицы
2. Рагу из овощей
3. Компот из свежемороженых плодов
4. Хлеб пшеничный
5. Хлеб ржаной

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	полотенцам;	+	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое обеденного зала			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Обеденные столы чистые, скатерти чистые	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Уборка помещения для приема пищи производится после каждого приема пищи	+	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в помещении не обнаруживаются	+	
3. Режим организации питания			
10	Имеется режим организации питания в групповой комнате	+	
11	Имеется график выдачи готовой пищевой продукции на пищеблоке	+	
12	Предоставление горячего питания воспитанникам в соответствии с режимом дня, утвержденным заведующим	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию воспитанников			
13	Наличие на сайте ДОУ цикличного меню для всех возрастных групп воспитанников	+	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей в приемной комнате группы, на информационном стенде в холле 1 этажа	+	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
21	На обеденных столах имеются салфетки	+	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			

23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
----	--	---	--

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: Остатки пищи
в количестве $\approx 10\%$

Председатель комиссии: Внуф Савишнев В.М.

Ответственный за организацию питания: Внуф Савишнев В.М.

Члены комиссии: Зуф Захаров Т.Д.

Зуф Зюснев Т.Р.

Зуф Мисина С.М.

Права родителей (законных представителей) при посещении:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.