

«15» ноября 2024

Состав группы родительского (общественного) контроля:

Глумова Ю.Ю., старший воспитатель (ответственный за организацию питания);
Будилко Л.В., заведующий хозяйством;
Дубровская С.О., медицинская сестра;
Котова М.П., - старший воспитатель

представители родительской общественности:

Симонова Е.Г., родитель гр. №15;
Борисова Ю.В., родитель гр.5
Галахова Т.В., родитель гр. №3

Цель мероприятия по родительскому контролю за организацией питания воспитанников:

1. Контроль за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню в группах №3,4,17,18;
2. Контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

В ходе проверки были проверены следующие мероприятия:

- контроль за наличием утвержденного двухнедельное меню;
- контроль за наличием в возрастных группах ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- контроль за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

В ходе проводимого мероприятия по родительскому контролю за организацией питания воспитанников было проведено и оценены:

- контрольное взвешивание и дегустация родительской общественностью готовых блюд завтрака в группах № 3,4 корпуса 2.

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
3	каша рисовая	200	200	соответствует
	молочная жидкая			
	кофейный напиток с молоком	180	180	соответствует
	хлеб ржаной	30	30	соответствует
	масло сливочное (порциями)	5	5	соответствует
4	каша рисовая	150	150	соответствует
	молочная жидкая			
	кофейный напиток с молоком	180	180	соответствует
	хлеб ржаной	30	30	соответствует
	масло сливочное (порциями)	5	5	соответствует

- контрольное взвешивание и дегустация родительской общественностью готовых блюд обеда в группах № 17,18 корпуса 3:

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
----------	-------	--------------------------	--------------------------	------------

17	рассольник	180	180	соответствует
	шницели из птицы(биточки)	70	70	соответствует
	компот из смеси сухофруктов	180	180	соответствует
	макаронные изделия отварные	120	120	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	50	соответствует
	маринад овощной с томатом	50	50	соответствует
18	рассольник	180	180	соответствует
	шницели из птицы(биточки)	70	70	соответствует
	компот из смеси сухофруктов	180	180	соответствует
	макаронные изделия отварные	120	120	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	50	соответствует
	маринад овощной с томатом	50	50	соответствует

- вкусовые качества и внешний вид представленных блюд, а также процесс порционирования и суммарный объем готового блюда (масса порций);
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно- техническое содержание помещения для приема пищи;
- состояние обеденной мебели;
- состояние столовой посуды;
- наличие салфеток.

По итогам проверки установлено:


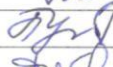
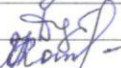
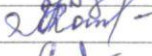

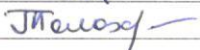
1. в дошкольных корпусах разработано и утверждено руководителем двух недельное меню (приказ от 09.01.2024 №51/О-ДШ). Утвержденное двух недельное меню соответствует правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
2. во всех групповых ячейках имеется в наличии ежедневное меню, которое содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
3. контроль качества готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия (приказ от 09.01.2024 №46/О-ДШ) результат контроля которой занесен в журнал.
4. питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным двухнедельным меню 2/Б на 15.11.2024;
3. вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, визуально блюдо выглядит аппетитно, текстура блюда - мягкая;
4. процесс порционирования блюд осуществляется не более 30 минут, выдача по группам в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока;
5. масса порций и суммарный объем соответствует норме;
6. помещением для приема пищи являются групповые ячейки. В них находятся столы для приема пищи, которые промаркированы цветовой в соответствии с ростовой группой. Дети рассажены с учетом роста. Покрытие столов и стульев не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. В группах имеются раздаточные помещения, полностью оборудованные посудой и инвентарем;

7. посуда для приема пищи выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах. Деформированная посуда отсутствует;
8. сервировка столов соблюдена, салфетки имеются;
9. младшие воспитатели обеспечены санитарной одеждой. При раздаче пищи младшие воспитатели одеты в фартук, косынку. Так же у каждого младшего воспитателя в наличии, имеются отдельные фартуки для мытья посуды, халаты для уборки помещений. Вся санитарная одежда чистая, без потертостей и дыр.

Вывод группы общественного контроля:

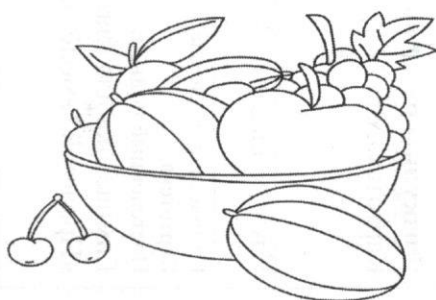
1. питание в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №25» корпус 2,3 организовано, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Нарушений не выявлено.
2. младшие воспитатели обеспечены санитарной одеждой не менее 2 комплектов на 1 человека, соответствует санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

 /Глумова Ю.Ю./
 /Будилко Л.В./
 /Дубровская С.О./
 /Котова М.П./
 /Симонова Е.Г./
 /Галахова Т.В./

«Утверждаю»
Меню № Б
15 ноября 2024г.

Прием пищи, наименование блюда	возрастная категория			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Масса порции	Энерг. ценность, ккал	Масса порции	Энерг. ценность, ккал
Завтрак				
Каша рисовая молочная жидкая	150	160,5	200	214
Кофейный напиток с молоком	180	79,2	180	79,2
Хлеб ржаной	30	56,7	30	56,7
Масло сливочное (порциями)	5	33,045	5	33,045
Итого за завтрак	365	329,445	415	382,945
2 завтрак				
Фрукты свежие	100	47	120	56,4
Обед				
Маринад овощной с томатом	50	70,95	60	85,14
Рассольник	180	71,46	200	149,4
шницели из птицы (биточки)	70	128	80	146,286
Макаронные изделия отварные	120	152,28	150	190,35
Компот из смеси сухофруктов	180	75,6	180	75,6
Хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	107	50	107
Итого за обед	650	605,29	720	753,776
Полдник				
Пирожки, печенные из дрожжевого теста с овощным фаршем (картофельный с луком)	140	310,8	160	355,2
Чай с молоком	180	64	180	64
Итого за полдник	320	374,8	340	419,2
Суммарный объем блюд за день:	1435		1595	
% удовлетворения суточной потребности		1356,535		1612,32



«Утверждаю»
Меню № Б
15 ноября 2024г.

Прием пищи, наименование блюда	возрастная категория			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Масса порции	Энерг. ценность, ккал	Масса порции	Энерг. ценность, ккал
Завтрак				
Каша рисовая молочная жидкая	150	160,5	200	214
Кофейный напиток с молоком	180	79,2	180	79,2
Хлеб ржаной	30	56,7	30	56,7
Масло сливочное (порциями)	5	33,045	5	33,045
Итого за завтрак	365	329,445	415	382,945
2 завтрак				
Фрукты свежие	100	47	120	56,4
Обед				
Маринад овощной с томатом	50	70,95	60	85,14
Рассольник	180	71,46	200	149,4
Котлеты, биточки или шницели из птицы (биточки)	70	128	80	146,286
Макаронные изделия отварные	120	152,28	150	190,35
Компот из смеси сухофруктов	180	75,6	180	75,6
Хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	107	50	107
Итого за обед	650	605,29	720	753,776
Полдник				
Пирожки, печенные из дрожжевого теста с овощным фаршем (картофельный с луком)	140	310,8	160	355,2
Чай с молоком	180	64	180	64
Итого за полдник	320	374,8	340	419,2
Суммарный объем блюд за день:	1435		1595	
% удовлетворения суточной потребности		1356,535		1612,32

