

«16» декабря 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 (отсутствовала в связи с ежегодным отпуском)

представители родительской общественности:

- Симонова Е.Г., родитель гр. №15;
 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 №5,6,9,10;
2. контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи.

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 санитарно-техническим содержанием помещений для приема пищи, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;

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 № 5,6 корпуса 2.

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
5	каша гречневая рассыпчатая	200	200	соответствует
	кофейный напиток	180	180	соответствует
	хлеб ржаной	30	30	соответствует
	масло сливочное (порциями)	5	5	соответствует
6	каша гречневая рассыпчатая	200	200	соответствует
	кофейный напиток	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 № 9,10 корпуса 3:

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
9	суп гороховый	200	200	соответствует
	куры тушеные в сметанном соусе	100	100	соответствует

	каша перловая рассыпчатая	120	120	соответствует
	компот из свежих плодов и ягод сушеных (курага)	180	180	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	50	соответствует
10	суп гороховый	180	180	соответствует
	куры тушеные в сметанном соусе	80	80	соответствует
	каша перловая рассыпчатая	120	120	соответствует
	компот из свежих плодов и ягод сушеных (курага)	180	180	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	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 меню1/В на 16.12.2024;
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.
2. Контрольное взвешивание пищевых отходов после приема пищи:

группе № 5 корпусе 2, присутствовало 19 воспитанников

№ группы	блюдо	общая масса порций/гр.	оставшаяся масса порций/гр.	процент отходов %
5	каша гречневая рассыпчатая	3800	400	10
	кофейный напиток	3420	120	3
	хлеб ржаной	570	80	14
	масло сливочное (порциями)	95	5	5

группе № 9 корпусе 3 присутствовало 17 воспитанников

№ группы	блюдо	общая масса порций/гр.	оставшаяся масса порций/гр.	процент отходов %
9	суп гороховый	3400	200	5
	куры тушеные в сметанном соусе	1700	100	5
	каша перловая рассыпчатая	2550	400	15
	компот из свежих плодов и ягод сушеных (курага)	3060	60	2
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	5000	70	1

Пищевые отходы хранятся в специально промаркированной емкости, вид пищевых отходов – удовлетворительный. Объем пищевых отходов в процентном соотношении не превышает нормы.

Вывод группы общественного контроля:

питание в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №25» корпус 2,3 организовано соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Нарушений не выявлено.

Члены комиссии: _____ /Глумова Ю.Ю./

_____ /Будилко Л.В./

_____ /Дубровская С.О./

_____ /Котова М.П./

_____ /Симонова Е.Г./

_____ /Галахова Т.В./