

«25» октября 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;
 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 №1,2,15,16;
2. Контроль за санитарно-техническим содержанием помещения для приема пищи, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.

В ходе проверки были проверены следующие мероприятия:

- контроль за наличием утвержденного двухнедельного 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 соответствием массы порции;
- контроль за санитарно-техническим содержанием помещений для приема пищи, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием 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 № 1,2 корпуса 2.

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
1	каша ячневая вязкая молочная	150	150	соответствует
	кофейный напиток с молоком	180	180	соответствует
	хлеб ржаной	30	30	соответствует
	масло сливочное (порциями)	5	5	соответствует
2	каша ячневая вязкая молочная	200	200	соответствует
	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 № 15,16 корпуса 3:

№ группы	блюдо	масса порций по меню/гр.	фактическая масса порций	примечание
15	суп картофельный с рыбой	200	200	соответствует
	жаркое по домашнему	200	200	соответствует
	компот из смеси сухофруктов	180	180	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	50	соответствует
	овощи отварные (свекла отварная порционная)	60	60	
16	суп картофельный с рыбой	200	200	соответствует
	жаркое по домашнему	180	180	соответствует
	компот из смеси сухофруктов	180	180	соответствует
	хлеб пшеничный 1 сорт йодированный	50	50	соответствует
	овощи отварные (свекла отварная порционная)	60	60	

- 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 меню на 25.10.2024;
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.

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./