Протокол № 01

проверки организации питания

общественной комиссией по контролю организации питания в МБДОУ «Сокол» пгт Новофедоровка

«23» сентября 2025г.

Общественная комиссия по контролю организации питания в МБОДУ «Сокол» в составе:

- Коркина Ольга Александровна -заведующий;

- Рыбская Елена Николаевна заместитель заведующего по ВМР, председатель совета РК
- Федосиенко Лилия Петровна медицинская сестра, заместитель председателя совета РК;
- Трунова Алла Николаевна член совета родительского контроля;
- Пострелова Анна Федоровна член совета родительского контроля

Повестка дня

1. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.

2. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях.

По первому вопросу.

По состоянию на 25.09.2024 г. организовано горячее питание:

-для обучающихся 1,5 – 3года в количестве 26 чел.,

-для обучающихся 3-7 лет в количестве 166 чел.,

-для обучающихся льготных категорий в количестве 44 чел.,что составляет -100% (в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов - 3чел., детей сирот/ опека - 3 чел., дети участников СВО -38 чел.,).

Горячим питанием охвачены все обучающиеся льготной категории. Организовано питание детей с

учетом особенностей их здоровья. (Безмолочное питание).

Для реализации права участников образовательного процесса имеется свободный доступ к информации по организации питания в групповых помещениях имеются информационные стенды «Меню», «Организация питания», «Здоровая еда»..

Питьевой режим реализуется следующим образом: ежедневно кипятится котел для питьевой воды, охлажденная кипяченая вода разливается в чайник и реализуется в течение трех часов

(промаркированные поддоны для чистых и грязных стаканов).

Вся информация по организации горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте учреждения в разделе «Питание», освещается на групповых родительских собраниях, совещаниях при заведующием, заседаниях и на педсовете согласно планов работы.

Решили: Воспитателям продолжить информирование родителей (законных представителей) о

порядке обеспечения горячим питанием обучающихся.

По второму вопросу.

Выступила зам. Заведующего по МВР Рыбская Е.Н, которая подвела итоги мониторинга соблюдения санитарно-гигиенических требований по организации питания в МБДОУ «Сокол». Согласно чек-листу в детском саду имеется утвержденное 10-ти дневное меню для разных возрастных категорий, вес готовой порции соответствует заявленному выходу готового блюда, температура подачи блюд соответствует норме, запрещенных продуктов не выявлено.

Решили: Принять к сведению данную информацию для Совета родительского контроля за питанием.

Комиссия в составе:

Коркина О.А.. Рыбская Е.Н.

Федосиенко Л.П.

Трунова А.Н.

Пострелова А.Ф..

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

(A)	09	20dS Γ.	Группа « Радуга	>>

3 roga No Да Нет Показатель качества/вопрос Π/Π Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной 1 группы? сайте (организованное) меню на основное Размещено ЛИ образовательной организации для ознакомления родителей (законных 2 представителей) и детей? Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи 3 учащимися? Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для 4 ознакомления родителей (законных представителей) и детей? В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни? 5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? 6 Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) 7 меню? Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? 8 Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не 9 менее $50-70^{\circ}C$)? Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не 10 менее $45-60^{0}$ C)? Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не 11 менее $18 - 20^{\circ}C$)? Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей 12 их здоровья? Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема 7 13 пищи на момент проверки? Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или + 14 следы их жизнедеятельности? Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены 15 (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? + Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец? 16 Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной 17 гигиены?

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	Ì
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	35	_
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	-+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены совета роди	тельского контроля:	
1.	Коркина О.А.	
2. Strice	Рыбская Е.Н.	
3.	Федосиенко Л.П.	
4. Thigh	Трунова А.Н.	
5. Die	Пострелова А. Ф.	

дополнения (замечан	ия)	al reminimento na s	usgroter a sqill	_
			TRABOQUER KO	
C. DIMPROT REAL REPORTS	MANT OTOMORETALL (ugody missenomi s	п. онисатоби Ж	
	*	ес проворки?	MANOR OR QUARTE	

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

«Са» 09 2015 г. Группа «Соливгиясо»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	7	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 5070^{0} C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60^{0} C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее $18 - 20^{\circ}C$)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	/	
14	следы их жизнедсятельности:		7
15	(доступ к раковинам, мылу, средотым для сушт русу	- '	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	7	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Í	1

	,		-1
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	S-1	7
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	7	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	0-	_
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	-	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		7
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	5
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	7	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	1	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	
	The second secon	SF T	

Члены совет	а родительского контроля:
1.	Коркина О.А.
2. Ang 2	Рыбская Е.Н.
3. 6	Федосиенко Л.П.
4.	Трунова А.Н.
5	Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)	and entre and the productive off.
		Sevendor en
Exalgina	Pyriposonos concurry	т весобу влечения на опредулента
	*	С на может провержа на может провержа (C)
		Marin Carlo

Есть за мыло для места рук, сущелок, Сувајяных полотений

вызвания императов однизновать и инвертительный им инвертительный

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

		the same of the sa
RR»	09	2015 r.

Группа « Сыблеески»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	1	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее $50-70^{0}$ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее $45-60^{0}$ C)?	100	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее $18 - 20^{0}$ C)?		
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		•
15	(доступ к раковинам, мылу, средстви,	PI 7	
16		7	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил лично	рй	

18	Direction with house present agent converged with the		T .
	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		1
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	183	_
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	7	las a fail
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	7	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	1	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	4	

Член	ы совета роди	гельского контроля:
1.	80	Коркина О.А.
2.	Jarof	Рыбская Е.Н.
3.	B	Федосиенко Л.П.
4.	Stapos"	Трунова А.Н.
5	She 2	Пострелова А. Ф.

Тополнения (замечания)	DEC DUE 1000 HE SHESPONOVICE AND THE
	Seasonous vis
PROPERTY SECTIONAL ORGANISMS SERVED	T KARD SHIRTD BY DOLLARS ON THE
*	

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

«10»	09	20ds r.	Группа « <u>Репяса</u>
		The second secon	

4.5 ues. No Нет Да Показатель качества/вопрос Π/Π Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной 1 группы? (организованное) меню на основное Размещено ЛИ образовательной организации для ознакомления родителей (законных 2 представителей) и детей? Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи 3 учащимися? Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для 4 ознакомления родителей (законных представителей) и детей? В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни? 5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? 6 Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) 7 меню? Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? 8 Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее $50-70^{0}$ C)? Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не 10 менее $45-60^{0}$ C)? Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не 11 менее $18 - 20^{\circ}C$)? Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей 12 их здоровья? Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема + 13 пищи на момент проверки? Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или 14 следы их жизнедеятельности? Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены 15 (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец? 16 Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной 17 гигиены?

)		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	,
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	-	_
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	7	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	1	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	7	
27	Есть ли контрольная порция?		
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	7	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	7	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	
		/	

Члены совета	родительского контроля:
1.	Коркина О.А.
2. Spe	Рыбская Е.Н.
3.	Федосиенко Л.П.
4	Трунова А.Н.
5.	Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)	
	Skilangour za
уборка группового помещения дай гранема	Кеметисино за проведени
*	пени на момент проверки?

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

«10»	09	2025 Γ.	Группа «Сосолевта
((IUII		20001.	1 pj mid (<u>copered</u>)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее $50-70^{0}$ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45 - 60^{0} C)?	4	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее $18 - 20^{0}$ C)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		1

	7		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		7
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	'
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		_
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	4	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены соведар	одительского контроля:
1	Коркина О.А.
2. Are 9	Рыбская Е.Н.
3. (Федосиенко Л.П.
4. Thef	Трунова А.Н.
5. Coppee	Постренова А Ф

EMONS RES RELIGINACIO CIUSORNIVO	Темпотионно да проведена убора 1
*	CHARGEOUR PROSECULAR AND A STATE OF THE STAT

COCCER IN SCHEREGERING CONTROL

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

100 » 09	2015 Γ.
100	

Группа «<u>«васточка</u>»

4.-5

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	-	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее $50-70^{0}$ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- $60^{\circ}C$)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее $18 - 20^{0}$ C)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	7	
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	,	+

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	5	1
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	9	~
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	7	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	7	
31	Наличие салфеток на столах?	7	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	,
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены	совета родит	ельского контроля:
1.	"ATT	Коркина О.А.
2.	1800C	Рыбская Е.Н.
3.	831	Федосиенко Л.П.
4.	A July	Трунова А.Н.
5.	(Beech	Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)				
	o primarion	OTOTOES (Ven	anterby	виздавида на падратория в
		*		Transporter and some on rounding

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

АЗ» 09 2015 г. Группа «Уседесе »

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Не
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	,	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	7	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее $50-70^{0}$ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45 - 60^{0} C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее $18 - 20^{0}$ C)?		
2	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
3 1	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема лищи на момент проверки?	+	
4 (Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или гледы их жизнедеятельности?		
5 (,	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	1
	есть ли мыло для мытья рук, сущилок, бумажных но подоложена		
, B	выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной игиены?	+	+

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		1
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	-	_
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	7	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	,
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	7	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	4	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	1	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	7	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	1	

Члены совета родительского контроля: 1 Коркина О.А.	
2 Total	
2. Рыбская Е.Н.	
3. Федосиенко Л.П.	
4Трунова А.Н.	
5Пострелова А. Ф.	

дополнения (замечани		VEHICODOL ZE
	swor ofosothiydi i	тт почественно да преведена убори
	*	пакраяоды тырмом не ините

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

УЗ» 09 2015 г.

Группа «Звездогка»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	He
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	12
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее $50-70^{0}$ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45 - 60^{0} C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20^{0} C)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		7
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		1
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		-
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	7	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	2
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены совет	а полит	ельского контроля:
1.	(2)	Коркина О.А.
2. 10	9/	Рыбская Е.Н.
3.	321	Федосиенко Л.П.
4	hips"	Трунова А.Н.
5.	Novel	Пострелова А. Ф.

Дополнен	ия (замечания)_	Beren somernm kut	REPUBLICA NO. CHOCOMO CONTROLL CONTROL CONT
			Уванорова хи
	OF E WILLIAM STREET	enementaria sació	у Кинествонно ди проведени у
		*	Ундердост такжом на причти.

CHCQLE HE MEHICLOSTICHEROCTE"

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

09 2015 г. Группа « <u>Радость</u> »

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 5070^{0} C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60° C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20^{0} C)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	-4	+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		_
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	7	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

члены совета рег	V / Control Parket Parket	
1.	Коркина О.А.	
2. 0/28 mg	Рыбская Е.Н.	
3.	Федосиенко Л.П.	
4. Albus	Трунова А.Н.	
5. Solvey	Пострелова А. Ф.	

		Pederone XII
LEASEMENT THE REPORT OF	оп отовопичен в	ту Жинсственел ил преведена уборк
	*	Римпен на момент проверки?

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816905

Владелец Коркина Ольга Александровна Действителен С 07.07.2025 по 07.07.2026