

## Протокол № 3

### проверки организации в МКДОУ Наримановском детском саду «Тополек» Светлоярского муниципального района Волгоградской области комиссией родительского контроля

*Дата проверки: 10.03.2026 г.*

*Время проверки: 09:00 час*

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников пищеблока.

Родительский контроль в составе:

1. Дудникова Н.И. - ответственный за организацию питания
2. Агапова М.Ю. - представитель родительской общественности
3. Маликова Е.А. - представитель родительской общественности

Составили настоящий протокол в том, что 10.03.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в ДОУ.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: младшие воспитатели получают блюда на пищеблоке по всем санитарным требованиям, в группе педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковины с жидким мылом. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает. Сотрудники пищеблока соблюдают гигиенические требования при работе с продуктами. (фартук, маска, перчатки, чепец).
6. Питание в ДОУ осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим ДОУ. В каждой группе висит ежедневное меню, утвержденное заведующим с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Анализ актов реализации и меню-требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиИ. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

**Выводы:** Питание воспитанников ДОУ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Заведующим организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

**Предложения:** Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

**Рекомендации:** С целью улучшения качества горячего питания воспитанников постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.

