

Протокол № 8 от 15.08.2024
группы общественного контроля организации и качества питания в ДОУ

Председатель: старший воспитатель: Козулина И.А.

Члены группы:

Ангальд Я.В., родитель группы № 3;

Иванова С.В., родитель группы № 2;

Ганбарова К.А. к - председатель профсоюзной организации

В соответствии с планом была проведена проверка организации питания в МБДОУ «Детский сад № 58» в 8.30 часов завтрак.


Контролировалось:


- время приема пищи – в соответствии с режимом группы;
- благоприятные условия для приема пищи (сервировку столов, нормы порций)
- вкус пищи;
- энергетическая ценность рациона питания;
- рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;
- раздача блюд;
- организация приема пищи


Выводы: при проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в МБДОУ «Детский сад № 58» отмечается соответствие:

- реализуемых блюд утвержденному меню (4 день, 2 неделя: каша ячневая молочная с маслом, бутерброд с маслом, чай с лимоном);
- санитарно-технического содержания группы (помещения для приема пищи: группа №3, №6, № 5), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условий соблюдения правил личной гигиены воспитанников (гигиенические процедуры проводили педагоги : Вишнякова Т.П., Гришаева Е.С., Отрубейникова И.В.);
- наличия и состояния спецодежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (смена спецодежды по графику, младшие воспитатели для получения пищи с пищеблока одеты в фартуки и косынки);
- объема и вида пищевых отходов после приема пищи (пищевых отходов мало, собираются в специально промаркированную емкость и выносятся);
- вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирования родителей и детей о здоровом питании (в группах имеются буклеты и папки передвижки о питании в летний оздоровительный период).

Пища приготовлена в соответствии с технологическими картами, примерным меню (четвертый день второй недели) 15.08.2024 года. Технология приготовления (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) не нарушена, соответствует качеству приготовленной пищи. На раздаче стоит контрольное блюдо.

Члены комиссии: Козулина И.А. 

Иванова С.В. 

Ангальдт Я.В. 

Ганбарова К.А.к 