

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Теремок» с. Краснолесье»  
Симферопольского района Республики Крым

**ПРОТОКОЛ № 2**  
родительского контроля по организации питания

Дата: 14.10.2024 года

Время: с 12.10 по 13.10

Меню обеда: борщ с фасолью со сметаной, капуста тушеная, тефтели из говядины, овощи свежие, компот из свежих яблок, хлеб пшеничный/ржаной.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Волянская М.В. – родитель (законный представитель)

Члены комиссии: Кочетова Н.А. – родитель (законный представитель)

Зайцева Н.С. – родитель (законный представитель)

произвела контроль в учреждении за организацией и качеством питания.

Комиссия проверила склад для хранения продуктов питания, соответствие условий хранения продукции, наличие Реестров – сертификатов соответствия качества выданной продукции для приготовления пищи.

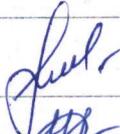
Снятие пробы обеда:

Пищи приготовлена в соответствии с технологическими картами, Примерным 10 дневным меню на 14.10.2024г. Технология приготовления (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) не нарушена.

Группа	Возраст детей	Объём съеданной пищи в соответствии с возрастными нормами
Младшая «Солнышко»	3 – 4 года	82%
Средняя «Золотая рыбка»	4 – 5 лет	84%
Средняя «Звездочки»	4 – 5 лет	83%
Старшая «Радуга»	5 – 6 лет	87%
Старшая «Ромашка»	5 – 6 лет	86%
Подготовительная «Теремок»	6 – 7 лет	88%

Выводы: замечаний нет.

Предложения: нет.

Члены комиссии:  М.В. Волянская

 Н.А. Кочетова

 Н.С. Зайцева

## АКТ

### проверки соблюдения установленных норм питания и качества приготовления пищи

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель комиссии: Волянская М.В. – родитель (законный представитель)

Члены комиссии: Кочетова Н.А. – родитель (законный представитель)

Зайцева Н.С. – родитель (законный представитель)

составила настоящий акт о том, что «14» октября 2024г. была проведена проверка соблюдения норм питания и качества приготовления пищи в МБДОУ «Детский сад «Теремок» с.Краснолесье». В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Объект проверки	Соответствие предъявляемым нормам СанПиН	Примечание (отражается специальное мнение комиссии)
1.	Наличие примерного меню, утвержденного в установленном порядке.	Имеется меню на 10 дней.	Имеется
2.	Наличие меню – раскладки.	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям.	Соответствует предъявляемым требованиям
3.	Наличие и содержание ежедневного меню.	Имеется (не имеется) ежедневное меню, в котором указаны (не указаны) блюда и кулинарные изделия, с отражением данных об их объемах.	Имеется
4.	Технологические карты.	Соответствуют (не соответствуют) предъявляемым требованиям.	Соответствует предъявляемым требованиям
5.	Фактический рацион питания детей и подростков.	Соответствует (не соответствует) утвержденному примерному меню.	Соответствует утвержденному примерному меню
6.	Наличие товарно – сопроводительных документов, оформленных поставщиком и содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям, заверенные подписью и печатью поставщика.	Имеются в полном объеме (частично).	Имеется в полном объеме
7.	Ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям.	Соответствует предъявляемым требованиям

8.	Ведение журнала бракеража готовой продукции.	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям.	Соответствует предъявляемым требованиям
9.	Выполнение норм выхода готовых блюд.	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям.	Соответствует предъявляемым требованиям
10.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям	Соответствует предъявляемым требованиям
11.	Температура подаваемых блюд.	Соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям	Соответствует предъявляемым требованиям
12.	Качество приготовления пищи.	Хорошее, удовлетворительное, плохое.	Хорошее
13.	Наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов, и продовольственного сырья.	Имеются (не имеются).	Имеются
14.	Наличие продуктов, которые не допускаются для реализации в ДОУ.	Имеются (не имеются).	Не имеются
15.	Наличие и условия хранения суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	Соответствуют (не соответствуют) предъявляемым требованиям.	Соответствует предъявляемым требованиям
16.	Соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Соответствуют (не соответствуют) предъявляемым требованиям.	Соответствует предъявляемым требованиям

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_ М.В.Волянская

\_\_\_\_\_ Н.А.Кочетова

\_\_\_\_\_ Н.С.Зайцева