

Отдел образования Администрации города Саки
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 10 «Чебурашка»
города Саки Республики Крым

ПРОТОКОЛ №1

проверки организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №10 «Чебурашка»
советом родительского контроля
от 16.01.2025г.

Дата проверки: 16.01.2025г.

Время проверки: 11-20

Цель проверки: органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному в меню выходу блюд.

Комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад №10 «Чебурашка», приказ от 09.11.2023 № 380 в составе:

Члены комиссии:

Сахаровой Т.В. – члена республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся,

Переймы-Миргородской Т.В.— члена муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся,

Головковой Л.П. – члена муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся,

Довженко Т.С. -председателя родительского комитета детского сада

Шагина Н.В. -председателя родительского комитета группы «Мальвина»

Комиссия действовала в соответствии с графиком проверок, утвержденным приказом начальника отдела образования от 09.11.2023 № 380 «О внесении изменений в приказ отдела образования от 01.11.2022 № 478 «О внесении изменений в приказ отдела образования от 20.09.2021г. №277 «О создании муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях городского округа Саки, а также в соответствии с приказом заведующей МБДОУ «Детский сад № 10 «Чебурашка» от 03.09.2024 № 128.

Составили настоящий протокол в том, что 16 января 2025 г. родительским контролем была проведена проверка.

Рассматриваемые вопросы:

1. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд
3. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде.

1. Установлено: Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу по меню требованию детского питания проводится членами бракеражной комиссии, приказ №1 от 09.01.2025 года о создании бракеражной комиссии. В МБДОУ имеется положение о бракеражной комиссии, а также есть журнал бракеража готовой комиссии, пронумерован, прошнурован, заверен печатью. Журнал заполняется ежедневно, после оценки бракеражной комиссии качества готовой продукции, за двадцать минут до выдачи, с тремя подписями членов бракеражной комиссии. В МБДОУ не выявлялись факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии. Со всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Контрольная порция имеется, внешний вид и подача блюд оформлены эстетично, вызывают аппетит. Все готовые блюда соответствуют органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, консистенция). Столы и стулья соответствуют санитарным нормам. Меню-требование ежедневно соответствует основному меню с учетом белков, жиров, углеводов по возрастным категориям и учетом сезонности. Санитарное состояние обеденного зала хорошее, условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: имеется мыло, полотенца, антисептики. Внешний вид сотрудников соответствует требованиям (чистая одежда, головные уборы, перчатки). Посуда вся чистая, сухая без сколов, салфетки находятся в салфетницах на столах. Влажная уборка проводится после каждого приема пищи.

Выводы: Можно сделать вывод, что бракеражной комиссией проводится органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню с записью в бракеражный журнал готовой продукции всеми членами бракеражной комиссией.

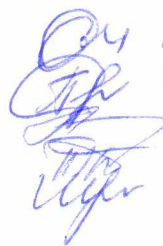
Голосовали: за 5 человек, против-0 человек, воздержался -0 человек.

Решили: Признать работу удовлетворительной.

Решение:

1. Продолжать осуществлять органолептическую оценку качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
2. Продолжать проводить мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд
3. Требования к санитарной одежде соблюдаются.

Члены комиссии:



Т.В.Сахарова
Т.В. Перейма-Миргородская
Шагина Н.В.
Т.С.Довженко
Л.П. Головкова