Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 «Ляле» города Саки Республики Крым
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Ляле»)

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания
комиссией родительского контроля за организацией питания воспитанников
в МБДОУ «Детский сад № 1 «Ляле»

14.01.2026 № 01

г. Саки

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ Абиева Ф.Р., член муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся.
СЕКРЕТАРЬ Аблаева С.И., заместитель заведующего по ВМР
ПРИСУТСТВОВАЛИ Доценко Е.Н., воспитатель, председатель профкома
Пересунько Аблаева Д.А.,председатель родительского комитета группы «Нилюфер - Лотос»
Мустафаева Н.М., председатель родительского комитета группы «Мелевше - Фиалка»

Повестка дня:
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 групп требований к санитарной одежде.

По первому вопросу
СЛУШАЛИ: председателя комиссии Абиеву Ф.Р.., член муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся.

Бракеражная комиссия создана и действует в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, приказ о создании бракеражной комиссии от 09.01.2025 № 17.

В МБДОУ имеется Положение о бракеражной комиссии утверждено приказом заведующей от 17.10.2025г. № 88.

Имеется в наличии Журнал бракеража готовой продукции, оформлен в соответствии с требованиями (прошит, пронумерован и скреплен печатью). В ДОУ ведется Журнал бракеража готовой продукции в наличии ежедневно имеются 3 подписи членов бракеражной комиссии.

Бракераж снимается со всех партий приготовленных блюд, суточные пробы имеются в наличии, хранятся 48 часов, время отбора пробы фиксируется. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов не выявлено. В день проверки бракеражная комиссия работала в полном составе, проводила органолептическую оценку качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню. Нарушений не выявлено. Подача блюд эстетичная.

РЕШИЛИ:
Признать работу бракеражной комиссии удовлетворительной.
Итоги голосования: за - 5, против - 0, воздержалось - 0.
По второму вопросу
СЛУШАЛИ: Доценко Е.Н., воспитатель, председатель профкома

Бракеражная комиссия осуществляла контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (Органолептический метод — метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств). Выдача готовой продукции проводилась только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечен результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Санитарное состояние мебели пищеблока и в групповых помещениях соответствует нормам, указанным в САнПине.

Ежедневное меню – раскладка соответствует основному десятидневному меню: соблюден баланс жиров, белков, углеводов, меню расписано для двух возрастных групп: раннего возраста и дошкольного с учетом сезона.

ВЫСТУПАЛИ: Аблаева Д.А., председатель родительского комитета группы «Нилюфер - Лотос»

В своем выступлении отметила, что при проведении контроля выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции и разрешения членов бракеражной комиссии к выдаче блюд.

РЕШИЛИ:

Проведенная органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню осуществлялась согласно рекомендациям

Итоги голосования: за - 5, против - 0, воздержалось - 0.

По третьему вопросу

СЛУШАЛИ: Мустафаеву Н.М**.,** председатель родительского комитета группы «Мелевше - Фиалка»

В группах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детей: горячая вода, мыло, индивидуальные полотенца.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока указаны в САнПИн. Все эти требования соблюдаются, нарушений не выявлено.

Установлено, что посуда, имеющаяся в помещении пищеблока и группах не имеет сколов и трещин. Столовые приборы расположены в специальных кассетах, сухие.

В группах столы сервированы, имеются салфетки в достаточном количестве. После приема пищи проводится влажная уборка.

ВЫСТУПАЛИ: Аблаева С.И., заместитель заведующего по ВМР

Санитарное состояние мебели пищеблока и в групповых помещениях соответствует нормам, указанным в САнПине. Ежедневное меню – раскладка соответствует основному десятидневному меню: соблюден баланс жиров, белков, углеводов, меню расписано для двух возрастных групп: раннего возраста и дошкольного с учетом сезона. В группах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детей: горячая вода, мыло, индивидуальные полотенца.

РЕШИЛИ:

Санитарно-гигиенические требования работниками пищеблока соблюдены. Работники пищеблока и групп требования к санитарной одежде неукоснительно соблюдают.

Итоги голосования: за - 5, против - 0, воздержалось - 0.

Председатель комиссии: Ф.Р.Абиева

Секретарь: С.И.Аблаева