

ОТЧЕТ

о результатах родительского контроля за организацией питания

в МБДОУ «Детский сад № 320».

С 15.10.25г по 14.10.25г. года
в нашем детском саду был проведен родительский контроль над организацией питания детей в МБДОУ «Детский сад № 320».

Цель родительского контроля - ознакомление родительской общественности с организации питания в детском саду.

Члены комиссии:

1. Выкачко Е.А
2. Склятьева Н.В.
3. Мороховцев Т.И.
4. Лущикова Т.Р.
5. Архипова В.В.
6. Лущикова А.А.
7. Чевоваева Е.В.
8. _____
9. _____
10. _____

При организации питания воспитанников учреждение руководствуется следующими нормативными актами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»:

п. 1 ст. 37 - обязанность по организации питания обучающихся возложена на образовательные организации,

п. 4 ст. 37 - нормативное регулирование обеспечения питанием обучающихся находится в компетенции органов государственной власти субъектов РФ и органов местного самоуправления (определение стоимости питания, источники и правила финансирования питания, определение льготных категорий обучающихся, которые полностью или частично освобождаются от платы за питание, другие организационные вопросы),

- Методические рекомендации 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»:

в них изложены основные принципы и рекомендации по организации питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах, а также по использованию циклического меню и ассортимента пищевых продуктов в питании детей,

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

определяют, в частности, требования к организации питания и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, кратность приема пищи, состав и объем среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей, а также перечень пищевой продукции и блюд, которые не допускаются при организации питания детей,

- приказом Министерства социального развития и Минобрнауки № 213н/178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»:

в них перечислены технические регламенты, СанПиНы и федеральные законы, которые необходимо соблюдать образовательным организациям.

Локальные нормативные акты Учреждения:

- Положение об организации питания в МБДОУ "Детский сад № 320";

- Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 320», а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи.

- Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ "Детский сад № 320 ";

- Программа производственного контроля, с процедурами ХАССП

- Приказ об организации питания воспитанников и работников

Представители родительской общественности ознакомились с утвержденным примерном десятидневным меню, с утвержденным меню на день посещения детского сада. Посетили группы во время раздачи и приема пищи, получили представление о том, как организуется воспитателем процесс питания детей.

По результатам родительского контроля за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 320» установлено:

1. Во всех группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Сервировка столов соответствует требованиям по

СанПин. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям.

2. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную еду. После окончания еды, дети пользуются салфетками.

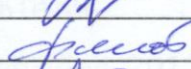
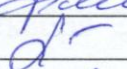
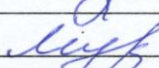
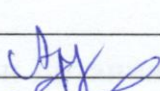
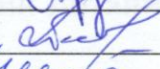
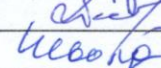
3. Питание воспитанников детского сада организуется в соответствии с «10-дневным меню», которое разработано для двух возрастных категорий: с 1.5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. В меню присутствуют полноценные продукты, разнообразие которых соответствует потребности детского организма: от мясных, рыбных, молочных до овощей и фруктов.

4. Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии с выполнением режима дня для каждой возрастной группы. Выдачи пищи производится согласно графика. Во время раздачи пищи помощник воспитателя находится в халате, перчатках и головном уборе.

5. Во всех возрастных группах воспитателями созданы все условия для организации дежурства по столовой. В группах имеются уголки дежурств, фартуки для дежурных. Уголки дежурств имеют эстетический вид.

6. В каждой группе имеется «Меню», родители ежедневно обладают информацией о блюдах, которые дети получают в течение дня в детском саду.

В соответствии с отчетом комиссии родительского контроля по питанию, замечаний не выявлено, работу учреждения считать удовлетворительной.

1. Валачко Е.В. 
2. Жиганова Н.В. 
3. Мороховец Т.И. 
4. Муравьева Т.Ф. 
5. Архипова В.В. 
6. Бичуркина Л.А. 
7. Чебоксарова Е.В. 
8. _____
9. _____
10. _____

**Чек-лист родительского контроля за организацией питания в
МБДОУ «Детский сад №320» г.о.Самара**

Дата проведения проверки: 16.10.25г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Айбозау А.Ф.
2. Струкова М.В.
3. _____
4. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	<u>да</u>
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	<u>нет</u>
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	<u>да</u>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<u>нет</u>

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) нет	
	Б) да	