

Протокол № 3

проверки организации горячего питания для воспитанников
структурного подразделения дошкольной группы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.11.2025

Время проверки: 11:50

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- 1 Шоричева К. В.
- 2 Ивановская Н. С.
- 3 _____

составили настоящий протокол в том, что 14.11.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в столовой ДОУ.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников, завтрак /обед (нужное подчеркнуть) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: воспитатели следят и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. Каждый стол накрыт для 4 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудник пищеблока соблюдает гигиенические требования при работе в пищеблоке. (маски, перчатки, чепцы).

ВЫВОД:

В ходе родительского контроля в
дошкольной группе заведений Ч
претензий нет.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Шоричева Карина Викторовна
Ивановская Наталья Сергеевна