

*Заведующему МБДОУ г. Астрахани
«Детский сад № 97»
Н.В.Смолиной
от комиссии по внутреннему общественному
контролю над организацией и
качеством питания воспитанников*

Отчет о выполнении плана работы комиссии, по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» за 4 квартал 2025 г

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В соответствии с планом работы комиссии по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» (далее - комиссия) в образовательной организации были проведены следующие мероприятия:

Проверка готовности пищеблока к новому 2025-2026 учебному году

В связи с необходимостью проведения мероприятия по организации и своевременной подготовки пищеблоков к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства была проведена проверка пищеблока 25.12.2025 г.

Результат, в ходе проверки комиссия установила: санитарно-техническое состояние помещений - удовлетворительное, кухонное оборудование в исправном состоянии. Все электронное оборудование прошло плановую поверку. Сотрудники пищеблока имеют в наличии действующие медицинские книжки.

Рекомендации, произвести ремонт первой крана в раковине для мытья рук персонала пищеблока .

Организация питания воспитанников

Результат: Меню-требование составляется с учетом норм питания и основного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, заведующий учреждения или старший воспитатель составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член комиссии по контролю за питанием воспитанников, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Прием пищи воспитанниками проводится в группах согласно утвержденного графика приема пищи. Сервировка стола соблюдается.

График раздачи пищи около пищеблока в наличии.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Проверка пищеблока и медицинских работников, ответственных за питание
09.10.2025, 17.10.2025, 27.11.2025, 05.12.2025, 25.12.2025.

Результат: Ежедневно осуществляется контроль та качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, председателя профкома и заведующего (старшего воспитателя).

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +5 градусов.

Качество уборки кухни и всех подсобных помещений удовлетворительное.

Правила мытья посуды соблюдаются.

Рекомендации комиссии по итогам 4 квартала 2025 года:

1. произвести ремонт крана в раковине для мытья рук персонала пищеблока .

Подписи членов комиссии:

Председатель: Нурисламова Л.С.. Нурисламова

Шейна П.П. Шейна

Соскова Э.Р. - Соскова;

Богомолова О.В. - Богомолова

Ермолова К.А. Ермолова;

Типакова О.В.. - Типакова

**Заведующему МБДОУ г. Астрахани
«Детский сад № 97»
Н.В.Смолиной
от комиссии по внутреннему общественному
контролю над организацией и
качеством питания воспитанников**

Отчет о выполнении плана работы комиссии, по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» за 3 квартал 2025 г

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В соответствии с планом работы комиссии по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» (далее - комиссия) в образовательной организации были проведены следующие мероприятия:

Проверка готовности пищеблока к новому 2025-2026 учебному году

В связи с необходимостью проведения мероприятия по организации и своевременной подготовки пищеблоков к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства была проведена проверка пищеблока 30.08.2025 г.

Результат, в ходе проверки комиссия установила: санитарно-техническое состояние помещений - удовлетворительное, кухонное оборудование в исправном состоянии. Все электронное оборудование прошло плановую поверку. Сотрудники пищеблока имеют в наличии действующие медицинские книжки.

Рекомендации, произвести ремонт первой электроплиты, заменить вторую электроплиту.

Организация питания воспитанников

Результат: Меню-требование составляется с учетом норм питания и основного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, заведующий учреждения или старший воспитатель составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член комиссии по контролю за питанием воспитанников, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Прием пищи воспитанниками проводится в группах согласно утвержденного графика приема пищи. Сервировка стола соблюдается.

График раздачи пищи около пищеблока в наличии.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

**Проверка пищеблока и медицинских работников, ответственных за питание
09.09.2025, 17.09.2025, 27.09.2025, 05.10.2025, 11.10.2025.**

Результат: Ежедневно осуществляется контроль та качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, председателя профкома и заведующего (старшего воспитателя).

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +5 градусов.

Качество уборки кухни и всех подсобных помещений удовлетворительное.

Правила мытья посуды соблюдаются.

Рекомендации комиссии по итогам 3 квартала 2021 года:

1. произвести ремонт первой электроплиты, заменить вторую электроплиту .
2. Рассмотреть вопросы по организации питания на родительских собраниях с проведением мониторинга удовлетворенности питанием в МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» в срок до 30.09.2025.

Подписи членов комиссии:

Председатель: Нурисламова Л.С.. Нурисламова

Шейна П.П. Шейна

Соскова Э.Р. – Соскова;

Богомолова О.В. - Богомолова

Ермолова К.А. Ермолова;

Типакова О.В.. – Типакова

*Заведующему МБДОУ г. Астрахани
«Детский сад № 97»
Н.В.Смолиной*

*от комиссии по внутреннему общественному
контролю над организацией и
качеством питания воспитанников*

Отчет о выполнении плана работы комиссии, по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» за 1 квартал 2025 г

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В соответствии с планом работы комиссии по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» (далее - комиссия) в образовательной организации были проведены следующие мероприятия:

Проверка пищеблока

В связи с необходимостью проведения мероприятия по организации и своевременной подготовки пищеблоков в соответствии с требованиями действующего законодательства была проведена проверка пищеблока 30.03.2025 г.

Результат, в ходе проверки комиссия установила: санитарно-техническое состояние помещений - удовлетворительное, кухонное оборудование в исправном состоянии. Все электронное оборудование прошло плановую поверку. Сотрудники пищеблока имеют в наличии действующие медицинские книжки.

Рекомендации

По мере возможности частично заменить посуду на пищеблоке (приобрести новые шумовки); частично заменить посуду для раздачи пищи (приобрести новые кастрюли)

Организация питания воспитанников

Результат: Меню-требование составляется с учетом норм питания и основного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, заведующий учреждения или старший воспитатель составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член комиссии по контролю за питанием воспитанников, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Прием пищи воспитанниками проводится в группах согласно утвержденного графика приема пищи. Сервировка стола соблюдается.

График раздачи пищи около пищеблока в наличии.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Проверка пищеблока и медицинских работников, ответственных за питание
25.01.2025, 17.02.2025, 02.03.2025, 30.03.2025,

Результат: Ежедневно осуществляется контроль та качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, председателя профкома и заведующего (старшего воспитателя).

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +5 градусов.

Качество уборки кухни и всех подсобных помещений удовлетворительное.

Правила мытья посуды соблюдаются.

Рекомендации комиссии по итогам 1 квартала 2025 года:

- 1 По мере возможности частично заменить посуду на пищеблоке (приобрести новые шумовки); частично заменить посуду для раздачи пищи (приобрести новые кастрюли);
- 2 Рассмотреть вопросы по организации питания на родительских собраниях с проведением мониторинга удовлетворенности питанием в МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» в срок до 30.03.2025.

Подписи членов комиссии:

Председатель: Нурисламова Л.С.. Нури

Шеина П.П. Ш

Соскова Э.Р. - Сос;

Богомолова О.В. - О

Ермолова К.А. - Ер;

Амиржанова К.М.. - Ам

*Заведующему МБДОУ г. Астрахани
«Детский сад № 97»
Н.В.Смолиной
от комиссии по внутреннему общественному
контролю над организацией и
качеством питания воспитанников*

Отчет о выполнении плана работы комиссии, по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» за 2 квартал 2025 г

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В соответствии с планом работы комиссии по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» (далее - комиссия) в образовательной организации были проведены следующие мероприятия:

Проверка пищеблока

В связи с необходимостью проведения мероприятия по организации работы пищеблока МБДОУ в соответствии с требованиями действующего законодательства была проведена проверка пищеблока 30.06.2025 г.

Результат, в ходе проверки комиссия установила: санитарно-техническое состояние помещений - удовлетворительное, кухонное оборудование в исправном состоянии. Все электронное оборудование прошло плановую поверку. Сотрудники пищеблока имеют в наличии действующие медицинские книжки.

Организация питания воспитанников

Результат: Меню-требование составляется с учетом норм питания и основного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, заведующий учреждения или старший воспитатель составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член комиссии по контролю за питанием воспитанников, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Прием пищи воспитанниками проводится в группах согласно утвержденного графика приема пищи. Сервировка стола соблюдается.

График раздачи пищи около пищеблока в наличии.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Проверка пищеблока и медицинских работников, ответственных за питание
09.04.2025, 15.05.2025, 02.06.2025, 30.06.2025

Результат: Ежедневно осуществляется контроль та качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, председателя профкома и заведующего (старшего воспитателя).

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +5 градусов.

Качество уборки кухни и всех подсобных помещений удовлетворительное.

Правила мытья посуды соблюдаются.

Рекомендации комиссии по итогам 3 квартала 2025 года:

- 1 Рассмотреть вопросы по организации питания на родительских собраниях с проведением мониторинга удовлетворенности питанием в МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» в срок до 30.06.2025.

Подписи членов комиссии:

Председатель: Нурисламова Л.С.. Нури

Шейна П.П. Шейна

Соскова Э.Р. - Соскова;

Богомолова О.В. - Богомолова

Ермолова К.А. - Ермолова;

Амиржанова К.М... - Амиржанова

*Заведующему МБДОУ г. Астрахани
«Детский сад № 97»
Н.В.Смолиной
от комиссии по внутреннему общественному
контролю над организацией и
качеством питания воспитанников*

Отчет о выполнении плана работы комиссии, по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» за 3 квартал 2026 г

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В соответствии с планом работы комиссии по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» (далее - комиссия) в образовательной организации были проведены следующие мероприятия:

Проверка готовности пищеблока к новому 2026-2027 учебному году

В связи с необходимостью проведения мероприятия по организации и своевременной подготовки пищеблоков к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства была проведена проверка пищеблока 25.08.2026 г.

Результат, в ходе проверки комиссия установила: санитарно-техническое состояние помещений - удовлетворительное, кухонное оборудование в исправном состоянии. Все электронное оборудование прошло плановую поверку. Сотрудники пищеблока имеют в наличии действующие медицинские книжки.

Рекомендации, произвести ремонт первой электроплиты, заменить конфорки неисправных элетроплит .

Организация питания воспитанников

Результат: Меню-требование составляется с учетом норм питания и основного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, заведующий учреждения или старший воспитатель составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член комиссии по контролю за питанием воспитанников, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Прием пищи воспитанниками проводится в группах согласно утвержденного графика приема пищи. Сервировка стола соблюдается.

График раздачи пищи около пищеблока в наличии.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Проверка пищеблока и медицинских работников, ответственных за питание
09.07.2026, 17.07.2026, 27.07.2026, 05.08.2026, 11.08.2026.

Результат: Ежедневно осуществляется контроль та качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, председателя профкома и заведующего (старшего воспитателя).

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +5 градусов.

Качество уборки кухни и всех подсобных помещений удовлетворительное.

Правила мытья посуды соблюдаются.

Рекомендации комиссии по итогам 3 квартала 2026 года:

4. произвести ремонт электроплиты заменить неисправные конфорки электроплит.
5. Рассмотреть вопросы по организации питания на родительских собраниях с проведением мониторинга удовлетворенности питанием в МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» в срок до 30.09.2026.

Подписи членов комиссии:

Председатель: Косарева Е.И. Косарева Е.И.

Шейна П.П. Шейна П.П.

Соскова Э.Р. — Соскова Э.Р.;

Бартновская Е.А. Бартновская Е.А.

Ермолова К.А. Ермолова К.А.;

Типакова О.В. Типакова О.В.

*Заведующему МБДОУ г. Астрахани
«Детский сад № 97»
Н.В.Смолиной*

*от комиссии по внутреннему общественному
контролю над организацией и
качеством питания воспитанников*

Отчет о выполнении плана работы комиссии, по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» за 1 квартал 2026 г

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В соответствии с планом работы комиссии по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» (далее - комиссия) в образовательной организации были проведены следующие мероприятия:

Проверка пищеблока

В связи с необходимостью проведения мероприятия по организации и своевременной подготовки пищеблоков в соответствии с требованиями действующего законодательства была проведена проверка пищеблока 26.03.2026 г.

Результат, в ходе проверки комиссия установила: санитарно-техническое состояние помещений - удовлетворительное, кухонное оборудование в исправном состоянии. Все электронное оборудование прошло плановую поверку. Сотрудники пищеблока имеют в наличии действующие медицинские книжки.

Рекомендации

По мере возможности частично заменить посуду на пищеблоке (приобрести новые котлы); частично заменить посуду для раздачи пищи (приобрести новые кастрюли, чайники)

Организация питания воспитанников

Результат: Меню-требование составляется с учетом норм питания и основного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, заведующий учреждения или старший воспитатель составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член комиссии по контролю за питанием воспитанников, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Прием пищи воспитанниками проводится в группах согласно утвержденного графика приема пищи. Сервировка стола соблюдается.

График раздачи пищи около пищеблока в наличии.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Проверка пищеблока и медицинских работников, ответственных за питание
23.01.2026, 17.02.2026, 03.03.2026, 31.03.2026,

Результат: Ежедневно осуществляется контроль та качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, председателя профкома и заведующего (старшего воспитателя).

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +5 градусов.

Качество уборки кухни и всех подсобных помещений удовлетворительное.

Правила мытья посуды соблюдаются.

Рекомендации комиссии по итогам 1 квартала 2026 года:

- 3 По мере возможности частично заменить посуду на пищеблоке (приобрести новые котлы); частично заменить посуду для раздачи пищи (приобрести новые кастрюли, чайники);

Подписи членов комиссии:

Председатель: Нурисламова Л.С.. Нури

Шеина П.П. Ш

Соскова Э.Р. - Сос;

Бартновская Е.А. - Ев

Ермолова К.А. - Ер;

Амиржанова К.М. - Ам

*Заведующему МБДОУ г. Астрахани
«Детский сад № 97»
Н.В.Смолиной*

*от комиссии по внутреннему общественному
контролю над организацией и
качеством питания воспитанников*

Отчет о выполнении плана работы комиссии, по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» за 2 квартал 2026 г

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В соответствии с планом работы комиссии по внутреннему контролю над организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» (далее - комиссия) в образовательной организации были проведены следующие мероприятия:

Проверка пищеблока

В связи с необходимостью проведения мероприятия по организации работы пищеблока МБДОУ в соответствии с требованиями действующего законодательства была проведена проверка пищеблока 29.06.2026 г.

Результат, в ходе проверки комиссия установила: санитарно-техническое состояние помещений - удовлетворительное, кухонное оборудование в исправном состоянии. Все электронное оборудование прошло плановую поверку. Сотрудники пищеблока имеют в наличии действующие медицинские книжки.

Организация питания воспитанников

Результат: Меню-требование составляется с учетом норм питания и основного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, заведующий учреждения или старший воспитатель составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член комиссии по контролю за питанием воспитанников, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Прием пищи воспитанниками проводится в группах согласно утвержденного графика приема пищи. Сервировка стола соблюдается.

График раздачи пищи около пищеблока в наличии.

График приема пищи в группах в наличии

Рекомендации: Привлекать воспитанников к сервировке стола со средней группы.

Проверка пищеблока и медицинских работников, ответственных за питание
09.04.2026, 15.05.2026, 02.06.2026, 30.06.2026

Результат: Ежедневно осуществляется контроль та качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, председателя профкома и заведующего (старшего воспитателя).

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +5 градусов.

Качество уборки кухни и всех подсобных помещений удовлетворительное.

Правила мытья посуды соблюдаются.

Рекомендации комиссии по итогам 3 квартала 2026 года:

- 2 Рассмотреть вопросы по организации питания на родительских собраниях с проведением мониторинга удовлетворенности питанием в МБДОУ г. Астрахани «Детский сад № 97» в срок до 30.06.2026.

Подписи членов комиссии:

Председатель: Нурисламова Л.С.. Нурисламова

Шеина П.П. Шеина

Соскова Э.Р. – Соскова;

Бартновская Е.А. Бартновская

Ермолова К.А. - Ермолова;

Амиржанова К.М... – Амиржанова