

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №29»
ПРЕДГОРНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРОТОКОЛ №3

заседание Управляющего совета МБДОУ №29
от 17.02.2023г.

Количество членов Управляющего Совета учреждения 5 человек.

Присутствовали: 5 человек

Отсутствовали: 0 человека

Повестка дня:

1. Контроль качества работы учреждения по созданию в ДОУ качественных условий для физического развития и оздоровления детей раннего и дошкольного возраста по реализации ФГОС ДО;
2. Отчёт о работе пищеблока, санитарно-гигиенического режима, противопожарной безопасности.
3. Разработка изменений и дополнений в нормативно-правовой базе ДОО.
4. Рассмотрение конфликтных ситуаций, жалоб, заявлений от родительской общественности и работников.

Поступило предложение от А. Х. Звонаревой, председателя Управляющего Совета члена Совета учреждения, утвердить повестку дня Совета учреждения.

Проголосовали: «За» - 7 чел., «против» - 0 чел., «воздержалось» - 0 чел..

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

1. По первому вопросу слушали воспитателя МБДОУ Г. И. Голикову, которая рассказала о системе физического воспитания в ДОУ. Согласно принципу интеграции, физкультурно-оздоровительная работа с детьми осуществляется не только в процессе физкультурных занятий, упражнений и спортивных игр, но и при организации всех видов детской деятельности. Это физминутки, динамические паузы, различные виды гимнастик, закаливание, подвижные игры, физкультурные праздники и досуги. В МБДОУ разработана и реализуется система мероприятий по сохранению и укреплению здоровья воспитанников.

2. По второму вопросу выступила, заведующий И. В. Глоба Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством. Устанавливается 5ти-разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора. Меню составляется технологом Управления образования и согласовывается

с заведующим. В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов. Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной. Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, крупы. Правильное рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Первые блюда представлены различными мясными борщами, супами. В качестве третьего блюда – компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов. На завтрак готовятся различные молочные каши, а также овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кисломолочные напитки.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке.

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13. (далее – СанПиН).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет заведующий. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре $+2$ - $+6$ °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С \pm 2 °С, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру $+60$ - $+65$ °С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15$ °С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, медицинского работника, повара.

Кроме этого в ДОО имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОО в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.


3. **Слушали заведующего И. В. Глоба.** Она говорила о скором начале весеннего периода и о необходимости организации субботников по облагораживанию территории. Она сообщила о планах привлечения родительской общественности для уборки мусора, прошлогодней листвы, облагораживании территории – детских участков и малых архитектурных форм.

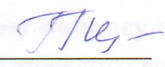
4. **По четвертому вопросу выступила, воспитатель МБДОУ, А. Х. Звонарева,** она отметила отсутствие жалоб, конфликтных ситуаций и заявлений от родительской общественности и работников.

Постановили.

1. Организовать родительскую общественность к участию в облагораживании территории к весеннему периоду.
2. Провести работу по привлечению внебюджетных средств, для оснащения физкультурно – оздоровительной деятельности необходимым спортивным оборудованием.
3. Подготовить информацию для публичного доклада за 2022-2023 учебный год.
4. Провести родительские собрания в группах и предложить родителям оказать посильную помощь в подготовке учреждения к летне-оздоровительному периоду.

Проголосовали: «За» - 5 чел., «против» - 0 чел., «воздержалось» - 0 чел.

Председатель  А. Х. Звонарева
(подпись) (расшифровка подписи)

Секретарь  Г. И. Голикова
(подпись) (расшифровка подписи)