

## ПРОТОКОЛ

КГКП «Ясли-сад №6» отдела образования  
города Рудного Управления образования  
акимата Костанайской области

05.12.2024

**Муз.зал**

**Председатель:** Заведующий Абедчанова К.Б

**Присутствовали:** 5

### **Повестка дня:**

1. Выступление медицинского работника об организации питания в ДО
2. Членами попечительского совета «Ясли-сада №6» был проведён рейд по оценке деятельности сотрудников ДО по выполнению норм и правил СанПин.

### **Ход заседания:**

**1.1 Слушали:** Медицинский работник, Джунусова Зауреш Кенжетаевна рассказала о том, что одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания. Питание один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и психического развития ребенка. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание. Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН (Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребёнка). В ДО организовано четырёхразовое питание на основе перспективного десятидневного меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. В детском саду имеется перспективное меню и картотека технологических карт, утвержденная заведующей. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, на полдник-кисломолочные продукты, выпечку. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При разработке меню учитываются возрастные группы: от 2 до 3-х лет и от 3-х до 6-ти лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда – собственного производства, готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

**А так же рассказала на каких принципах строится организация питания:**

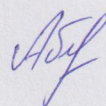
- полноценность и сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- соответствие энергетической ценности и рациона энергозатратам ребенка;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- объем рациона, режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания);
- обеспечение правильного питьевого режима детей;
- постоянный контроль за правильной организацией питания.

**1.2** Члены попечительского совета ознакомились с перспективным меню, посетили все возрастные группы во время процесса кормления, а так же проверили состояние хранения продуктов в складских помещениях.

В соответствии с годовым планом членами попечительского совета «Ясли-сада №6», был проведён рейд по оценке деятельности сотрудников ДО по выполнению норм и правил СанПин.



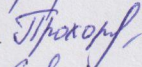

Медицинский работник, Джунусова Зауреш Кенжетаевна рассказала о том, что одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

**Заведующий КГКП «Ясли сад-6»  
«Отдела образования города Рудного»  
Управления образования  
акимата Костанайской области**



**Абедчанова К.Б**

**Члены попечительского совета:**

- 1.Юрьева Н. 
- 2.Григорян А.Б 
- 3.Прохорова Н.А 
- 4.Суворова Е.Е 

**Мед.работник**

**Джунусова З.Е**

