



Республика Бурятия  
Управление образования Администрации  
муниципального образования  
«Город Северобайкальск»

Муниципальное автономное  
дошкольное образовательное учреждение  
Центр развития ребёнка –  
детский сад «Теремок»  
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

Буряад Улас  
«Северобайкальск хото»  
гэһэн нютагай засагай байгууламжын  
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нютагай засагай хургуулиин урдахи  
болбосоролой бээ дааһан эмхи зургаан  
Үхибүү хүгжөөлгын түб –  
«Теремок» гэһэн хүүгэдэй сээслиг  
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

Ленинградский пр., д.4а, г. Северобайкальск, Республика Бурятия, 671700  
тел/факс 8(30130) 2-09-41, URL: <https://teremok-sadik.tvoyasadik.ru>, E-mail: teremok-215@mail.ru

А К Т *нз*

о результатах проверки организации питания воспитанников МАДОУ ЦРР-д/с  
«Теремок» с привлечением родительской общественности

В соответствии с «Положением о комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», утв. приказом № 81 от 30.08.2021г. заведующего МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

Председатель комиссии:

*Цыпкина Д.В.*

Члены комиссии:

*Данилова О.С.*

Дата проверки

*01.12.2022г. / Теремок - КСООТ / 202 /*

Время проверки

*11.15*

Мы, нижеподписавшиеся, по результатам проверки комиссией установили следующее:

№ п/п	Предмет проверки	Результат
1	Нормативная, распорядительная документация, регламентирующая организацию питания детей в детском саду «Теремок»: Приказы «Об организации питания детей», «О бракеражной комиссии», План-график работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников», План работы по формированию у воспитанников культуры здорового питания» «памятка для родителей», Журнал бракеражной готовой продукции, журнал учета температурного режима и пр.	<i>имеется</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>в наличии</i>

3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соответствует</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>имеются</i>
5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>имеются</i>
6	Количество воспитанников. Наполняемость групп согласно «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20».	11 возрастных групп, с общим количеством _____ воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Цветок» (от 1,6 до 2 лет) - _____ детей 2). Вторая группа раннего возраста «Забава» (от 1,6 до 2 лет) - _____ детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Белочка» - _____ детей 4). Вторая группа раннего возраста «Сказка» (от 2 до 3 лет) - _____ детей 5). Младшая группа «Солнышко» (от 2 до 3 лет) - _____ детей 6). Младшая группа «Звездочка» (от 3 до 4 лет) - _____ детей 7). Средняя группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) - _____ детей 8). Средняя группа «Ромашка» (от 2 до 3 лет) - _____ детей 9). Старшая группа «Дружная семейка» (от 5 до 6 лет) - _____ детей 10). Подготовительная к школе группа «Маячок» (от 6 до 7 лет) - _____ детей 11). Подготовительная к школе группа «Радуга» (от 6 до 7 лет) - _____ детей
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<i>есть</i>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>соответствует</i>
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>имеется</i>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>хорошо</i>
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	<i>имеется</i>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>имеется</i>
	Контроль выхода готовых блюд.	<b>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</b> (подчеркнуть) <b>Название блюда</b>

Внешний вид

*круп  
уровень*

Вес:

*сорт*

Консистенция

*жидкая*

Цвет

*корич*

Запах

*корич*

Вкус

*корич*

**Название блюда**

*Плов*

Внешний вид

*уровень*

Вес:

*сорт*

Консистенция

*уровень*

Цвет

*корич*

Запах

*корич*

Вкус

*корич*

**Название блюда**

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

**Название блюда**

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

*сорт и качество*

Организация процесса питания в группах: сервировка столов, наличие посуды,

столовых приборов, эмоциональная обстановка в группе, роль воспитателей и младших воспитателей во время принятия пищи детьми.	сестр. корме
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	уровн.

**Заключение комиссии:**

---

---

---

Председатель комиссии:

*Чехина Л.В. КМ*

Члены комиссии:

*Дань Данилова ОС*

---

---

---