

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»)

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

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

Нютагай засагай хургуулиин урдахи
болбосоролой бээ даанан эмхи зургаан

Үхибүү хүгжөөлгын түб –
«Теремок» гэһэн хүүгэдэй сэсэрлиг
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

А К Т

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 № 68/1 от 22.09.2022г. заведующего МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Климова О.В.

Члены комиссии:

Кучкова Ирина Николаевна

Дата проверки *26.01.2023*

Время проверки *16.30*

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 в наличии журнал записей – ведётся ежедневно. Заметки от родителей, имеются в наличии, в канцелярии группы</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>имеется</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соответствуют срокам годности</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 <u>159</u> воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Цветок» (от 1,6 до 2 лет) - <u>14</u> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Забава» (от 1,6 до 2 лет) - <u>16</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Белочка» - <u>13</u> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Сказка» (от 2 до 3 лет) - <u>17</u> детей 5). Младшая группа «Солнышко» (от 2 до 3 лет) - <u>12</u> детей 6). Младшая группа «Звездочка» (от 3 до 4 лет) - <u>11</u> детей 7). Средняя группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) - <u>20</u> детей 8). Средняя группа «Ромашка» (от 2 до 3 лет) - <u>14</u> детей 9). Старшая группа «Дружная семейка» (от 5 до 6 лет) - <u>15</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Маячок» (от 6 до 7 лет) - <u>11</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Радуга» (от 6 до 7 лет) - <u>16</u> детей																								
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику. Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство. Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды. Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах. Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	<i>меню составлено, соответствует требованиям по санитарии.</i> <i>Поставка осуществляется по договору - агентский.</i> <i>Организовано</i> <i>Все в рабочем состоянии, соответствует санитарным требованиям.</i> <i>Все промаркировано.</i>																								
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>пробы присутствуют ежедневно</i>																								
9	Контроль выхода готовых блюд.	<table border="0"> <tr> <td>Завтрак.</td> <td>Обед.</td> <td>Полдник.</td> </tr> <tr> <td><u>Ужин.</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">(подчеркнуть)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Название блюда</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Суп, картофель - салат</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Внешний вид</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Вес: <i>700</i></td> </tr> </table>	Завтрак.	Обед.	Полдник.	<u>Ужин.</u>			(подчеркнуть)			Название блюда			<i>Суп, картофель - салат</i>			Внешний вид			<hr/>			Вес: <i>700</i>		
Завтрак.	Обед.	Полдник.																								
<u>Ужин.</u>																										
(подчеркнуть)																										
Название блюда																										
<i>Суп, картофель - салат</i>																										
Внешний вид																										
<hr/>																										
Вес: <i>700</i>																										

	<p>Консистенция <i>сладкая, мягкая, однородная</i></p> <p>Цвет <i>белый-кремовый, однородный</i></p> <p>Запах <i>сладкий, фруктовый</i></p> <p>Вкус <i>сладкий, фруктовый</i></p> <p>Название блюда <i>Чай с лимончиком</i></p> <p>Внешний вид</p> <p>Вес: <i>200</i></p> <p>Консистенция</p> <p>Цвет</p> <p>Запах <i>сладкий</i></p> <p>Вкус <i>сладкий</i></p> <p>Название блюда <i>Кисель</i></p> <p>Внешний вид <i>сладкий</i></p> <p>Вес: <i>100</i></p> <p>Консистенция</p> <p>Цвет <i>белый-кремовый, однородный</i></p> <p>Запах <i>сладкий, фруктовый</i></p> <p>Вкус <i>сладкий, фруктовый</i></p> <p>Название блюда</p> <p>Внешний вид</p> <p>Вес:</p> <p>Консистенция</p> <p>Цвет</p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p>
--	---

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

соответствует нормам

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.

Уютно, чисто. Подача индивидуальная, скоров НЕП. Все организовано. Детям довольное, просили добавки.

Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	соответствует требованиям
---	---------------------------

Заключение комиссии:

Режим питания соблюдается в соответствии с требованиями
соответствует нормам.
Температура пищи соответствует нормам.

Председатель комиссии: И.И. Мухоморова

Члены комиссии: С.С. Киселева

