

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.tvoysadik.ru>,
E-mail: dsteremok_severobaykalsk@govrb.ru

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

Нютагай засагай хургуулиин урдахи
болбосоролой бээ даахан эмхи зургаан
Үхибүү хүгжөөлгын түб –
«Теремок» гээн 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:

Ширяева Л.В.

Члены комиссии:

Виталина Александровна Сергеева

Дата проверки *24 марта 2023г.*

Время проверки *8*

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>все документация на месте</i> |
| 2 | Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах. | <i>Наличие</i> |
| 3 | Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении. | <i>Всё в порядке</i> |
| 4 | Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр. | <i>Наличие</i> |

| | | |
|---|--|--|
| 5 | Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра. | <i>Наличие</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>104</u> воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Цветок» (от 1,6 до 2 лет) - <u>13</u> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Забава» (от 1,6 до 2 лет) - <u>9</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Белочка» - <u>16</u> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Сказка» (от 2 до 3 лет) - <u>14</u> детей 5). Младшая группа «Солнышко» (от 2 до 3 лет) - <u>9</u> детей 6). Младшая группа «Звездочка» (от 3 до 4 лет) - <u>14</u> детей 7). Средняя группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) - <u>24</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>13</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Маячок» (от 6 до 7 лет) - <u>16</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Радуга» (от 6 до 7 лет) - <u>14</u> детей |
| 7 | <p>Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.</p> <p>Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.</p> <p>Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.</p> <p>Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.</p> <p>Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.</p> | <p><i>Меню имеется</i></p> <p><i>Договоры имеются. Товарное соседство соблюдено.</i></p> <p><i>Организовано питьевой режим. Вода кипятится по графику.</i></p> <p><i>Все чисто, аккуратно.</i></p> <p><i>Все исправно.</i></p> |
| 8 | Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение | <i>Пробы есть, хранятся в холодильнике</i> |
| 9 | Контроль выхода готовых блюд. | <p>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</p> <p>(подчеркнуть)</p> <p>Название блюда <u>Каши, фрукты</u></p> <p>Внешний вид</p> <p>Рес:</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Консистенция жидкая</p> <p>Цвет белый</p> <p>Запах приятный</p> <p>Вкус сладкий</p> <p>Название блюда Пудинг</p> <p>Внешний вид гладкий, однородный</p> <p>Вес:</p> |
| | <p>Консистенция</p> <p>Цвет белый</p> <p>Запах приятный</p> <p>Вкус сладкий</p> <p>Название блюда Торт</p> <p>Внешний вид слоистый, в форме торта</p> <p>Вес:</p> |
| | <p>Консистенция жидкая</p> <p>Цвет белый</p> <p>Запах приятный</p> <p>Вкус сладкий</p> <p>Название блюда</p> <p>Внешний вид</p> <p>Вес:</p> |
| | <p>Консистенция</p> <p>Цвет</p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p>Название блюда</p> <p>Внешний вид</p> <p>Вес:</p> |
| | <p>Консистенция</p> <p>Цвет</p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p>Название блюда</p> <p>Внешний вид</p> <p>Вес:</p> |

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

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.

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

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.

Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей

Соблюдено по правилам.

Заключение комиссии:

Все документы в по: уч: в пище уже чисто, вг соблюдено.
З.В. ан. в.у.з.ан.

Председатель комиссии:

Климова О.В. ИР

Члены комиссии:

Личко, Анна П.С. Асф.