

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 даанан эмхи зургаан  
Үхибүү хүгжөөлгын түб –  
«Теремок» гэхэн хүүгэдэй сэсэрлиг  
(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](mailto:dsteremok_severobaykalsk@govrb.ru)

## А К Т № 8

### 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:

*Шлюкина Ирина Владимировна*

Члены комиссии:

*Хабарова Анна Сергеевна*

Дата проверки

*25.04.2023*

Время проверки

*11:30*

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>В наличии все необходимые документы.</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>имеется</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соблюдено</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>имеется</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>имеются во время проверки м/о</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 <i>184</i> воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Цветок» (от 1,6 до 2 лет) - <i>23</i> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Забава» (от 1,6 до 2 лет) - <i>6</i> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Белочка» - <i>17</i> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Сказка» (от 2 до 3 лет) - <i>15</i> детей 5). Младшая группа «Солнышко» (от 2 до 3 лет) - <i>12</i> детей 6). Младшая группа «Звездочка» (от 3 до 4 лет) - <i>18</i> детей 7). Средняя группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) - <i>25</i> детей 8). Средняя группа «Ромашка» (от 2 до 3 лет) - <i>22</i> детей 9). Старшая группа «Дружная семейка» (от 5 до 6 лет) - <i>13</i> детей 10). Подготовительная к школе группа «Маячок» (от 6 до 7 лет) - <i>17</i> детей 11). Подготовительная к школе группа «Радуга» (от 6 до 7 лет) - <i>16</i> 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 в холодильнике и на сайте есть</i></p> <p><i>организованы совместно с поставщиком</i></p> <p><i>организованы</i></p> <p><i>есть</i></p> <p><i>все в рабочем состоянии. Есть резервы</i></p>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	
9	Контроль выхода готовых блюд.	<p><b>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</b></p> <p><i>(подчеркнуть)</i></p> <p><b>Название блюда</b> <i>Борщ со свеклой</i></p> <p><b>Внешний вид</b></p> <hr/> <p><b>Вес:</b> <i>200</i></p>

	Консистенция
	Цвет
	Запах
	Вкус
	<b>Название блюда</b>
	<i>Домашнее жаркое</i>
	Внешний вид
	Вес: <i>200</i>
	Консистенция
	Цвет
	Запах
	Вкус
	<b>Название блюда</b>
	<i>Кашкот с /ор</i>
	Внешний вид
Вес: <i>150-180</i>	
Консистенция	
Цвет	
Запах	
Вкус	
<b>Название блюда</b>	
<i>Хлеб с сырными</i>	
Внешний вид	
Вес: <i>40-50гр.</i>	
Консистенция	
Цвет	
Запах	
Вкус	

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

*картофель*

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.

*сервировать на  
детских столах  
использовать  
салфетки, бумажные*

Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	спрятаны соот. требованиям
---	-------------------------------

**Заключение комиссии:**

все соответствует нормам и  
требованиям

Председатель комиссии: Келюкина А. В. КВ

Члены комиссии: Халиуллина

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_