

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 нюутагай засагай байгууламж
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нюутагай засагай нургуулиин урдах
болбосоролой бээ дааһан эмхи зургаан

Үхибүү хүгжөөлгын түб –
«Теремок» гэһэн хүүгэдэй сээсэрлиг
(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

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:

Ильина Ирина Владимировна ИИ

Члены комиссии:

Богданова Светлана Александровна и Сидорова...

Дата проверки

Время проверки

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 в порядке</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>присутствует</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>в соответствии с требованиями</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>присутствует</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>в наличии</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>152</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>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>13</u> детей 5). Младшая группа «Солнышко» (от 2 до 3 лет) - <u>16</u> детей 6). Младшая группа «Звездочка» (от 3 до 4 лет) - <u>9</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>18</u> детей 9). Старшая группа «Дружная семейка» (от 5 до 6 лет) - <u>7</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Маячок» (от 6 до 7 лет) - <u>5</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Радуга» (от 6 до 7 лет) - <u>23</u> детей																								
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<i>Меню на 10 дней</i>																								
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>Сделано при участии</i> <i>товарное соседство</i>																								
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>организовано</i>																								
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>Зрелищно</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>Тех. оборудование</i> <i>в полном объеме</i> <i>маркировка есть,</i> <i>исправно.</i>																								
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>Суточ. проб. имеется</i> <i>хранятся в холодильнике</i>																								
9	Контроль выхода готовых блюд.	<table border="0"> <tr> <td>Завтрак.</td> <td>Обед.</td> <td>Полдник.</td> </tr> <tr> <td>Ужин.</td> <td>_____</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>(подчеркнуть)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Название блюда</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>Ужин</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Внешний вид</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>проб. соответствует</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Вес:</td> </tr> </table>	Завтрак.	Обед.	Полдник.	Ужин.	_____			(подчеркнуть)		Название блюда			<i>Ужин</i>			Внешний вид			<i>проб. соответствует</i>			Вес:		
Завтрак.	Обед.	Полдник.																								
Ужин.	_____																									
	(подчеркнуть)																									
Название блюда																										
<i>Ужин</i>																										
Внешний вид																										
<i>проб. соответствует</i>																										
Вес:																										

	<p>Консистенция <i>в виде пюре</i></p> <p>Цвет</p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p>Название блюда <i>пюре картофеля</i></p> <p>Внешний вид <i>уф. белое</i></p> <p>Вес:</p> <hr/> <p>Консистенция <i>пюреобразное</i></p> <p>Цвет <i>б. белое</i></p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p>Название блюда <i>картофель</i></p> <p>Внешний вид <i>уф. белое</i></p> <p>Вес:</p> <hr/> <p>Консистенция <i>ст. пюре</i></p> <p>Цвет <i>б. белое</i></p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p>Название блюда <i>салат с вареным картофелем</i></p> <p>Внешний вид <i>уф. белое</i></p> <p>Вес:</p> <hr/> <p>Консистенция <i>соевое</i></p> <p>Цвет <i>белое</i></p> <p>Запах <i>кислотный</i></p> <p>Вкус</p>
--	--

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

препарат верет.

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.

*Ор: сервировка
столов
использование*

Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей

Соловьев Саша Юрьевич

Заключение комиссии:

В ходе проверки организации питания детей в пищеблоке МБДОУ № 17 выявлены нарушения, не соответствующие требованиям СанПиН 2.1.5.2808-10.

Председатель комиссии:

Курочкина А.В. ИИ

Члены комиссии:

Соловьев Саша Юрьевич
