

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 нюутагай засагай байгууламжын
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нюутагай засагай хургуулиин урдахи
болбосоролой бээ дааһан 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:

Клишине Л. В.

Члены комиссии:

Шварова Е. М.

Дата проверки *16.06.2023г.*

Время проверки *08:00 - 08:30*

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

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	В наличии
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.	Соответствует
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	Все соблюдено
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	Организован и осуществляется
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	Хорошее. В помещениях чисто и порядок.
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	Оборудование в рабочем состоянии. Все промаркировано.
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	Имеется. Хранится в отдельном холодильнике.
9	Контроль выхода готовых блюд.	<p>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</p> <p>(подчеркнуть)</p> <p>Название блюда Каша мол. тленая</p> <p>Внешний вид аппетитный</p> <p>Вес: соответствует</p>

	<p>Консистенция <u>средней жесткости</u></p> <p>Цвет <u>соответствует</u></p> <p>Запах <u>приятный</u></p> <p>Вкус <u>приятный</u></p> <p>Название блюда <u>Корейский салат</u></p> <p>Внешний вид <u>соответствует</u></p> <p>Вес: <u>соответствует</u></p> <p>Консистенция <u>соответствует</u></p> <p>Цвет <u>соответствует</u></p> <p>Запах <u>приятный</u></p> <p>Вкус <u>приятный</u></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>
--	--

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

Соответствуют

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.

Питание организовано, соблюдены санитарные нормы. Сервировка столов соответствует. Столы чистые, посуда и столовые приборы в наличии имеются, соблюдены требования детей. Воспитатели и младшие воспитатели следят за детьми

Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	Работники имеют соответствующую форму: фартуки, косынки.
---	--

Заключение комиссии:

Состояние кухни, кармын в/дзми и условия хранения продуктов соответствует нормам и санитарно соблюдаются. В наличии имеются документы, подтверждающие качество поступающих продуктов. На кухне имеется список детей с пищевой аллергией. На все интересующие вопросы ответ получен.

Председатель комиссии: И.В. Илюхина

Члены комиссии: Илюхина - Шварова Е.М.

