

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»  
гээн нютагай засагай байгууламжын  
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нютагай засагай хургуулиин урдахи  
болбосоролой бээ дааһан эмхи зургаан

Үхибүү хүгжөөлгын түб –  
«Теремок» гээн 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

#### 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:

*Ильичева А.В.*

Члены комиссии:

*Шерстобитова С.А.*

Дата проверки *12.04.2023*

Время проверки *8.00 - 8.30*

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 есть</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соблюдаются</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>есть в наличии</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	8 наличие есть
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	<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>Соответствуют</p> <p>соблюдено</p> <p>не только, а регулярно осуществляется смена кипяченой воды</p> <p>гигиена буфет, по мере необходимости</p> <p>Оборудование пищеблока рабочее, все в рабочем состоянии</p>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	Проба промаркирована, находится в холодильнике
9	Контроль выхода готовых блюд.	<p><b>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</b></p> <p>(подчеркнуть)</p> <p><b>Название блюда</b> Суп картофельный с овощами</p> <p>Внешний вид Степень готовности</p> <p>Вес: соответствует</p>

	<p>Консистенция <u>устота жидкая</u></p> <p>Цвет <u>соответствует</u></p> <p>Запах <u>приятный</u></p> <p>Вкус <u>вкусный</u></p> <p><b>Название блюда</b> <u>Какао с молоком</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>вкусный</u></p> <p><b>Название блюда</b></p> <p>Внешний вид</p> <p>Вес:</p> <p>Консистенция</p> <p>Цвет</p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p><b>Название блюда</b></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 детей организовано только по расписанию. Сервировка и накрывание столов осуществляется воспитателями и млад. воспитателями. Прием пищи организован в соответствии с требованиями СанПиН.

Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей

Внешний вид воспитателей  
и младших воспитателей  
в группе

**Заключение комиссии:**

Все работники пищеблока и младших воспитателей по личным данным  
Состава комиссии: Иванова С.А., Петрова С.А., Сидорова С.А.  
документов соответствуют требованиям. На все вопросы  
даны ответы документально подтверждающие качество  
работы. Прилагается список детей в группе.

Председатель комиссии: Иванова С.А.

Члены комиссии: Петрова С.А. Сидорова С.А.

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