

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 дааһан эмхи зургаан
Үхибүү хүгжөөлгын түб –
«Теремок» гэһэн 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

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 № 77 от 26.09.2023г. заведующего МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Ирина Владимировна

Члены комиссии:

Анна Владимировна

Дата проверки

26.10.2023г.

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>всея необходимая документация в наличии</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>есть</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соблюдается</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>есть</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>исполнено во время проверки ИФ:</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 300 воспитанников. Наполняемость групп на день проверки: 1). Первая группа раннего возраста «Радуга» (от 1,6 до 2 лет) - <u>9</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Маячок» (от 1,6 до 2 лет) - <u>14</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Цветок» - <u>15</u> детей 4). Младшая группа «Сказка» (от 3 до 4 лет) - <u>21</u> детей 5). Младшая группа «Белочка» (от 3 до 4 лет) - <u>15</u> детей 6). Младшая группа «Забава» (от 3 до 4 лет) - <u>2</u> детей 7). Средняя группа «Солнышко» (от 4 до 5 лет) - <u>12</u> детей 8). Средняя группа «Звездочка» (от 4 до 5 лет) - <u>15</u> детей 9). Старшая группа «Ромашка» (от 5 до 6 лет) - <u>20</u> детей 10). Старшая группа «Почемучки» (от 5 до 6 лет) - <u>23</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) - <u>13</u> детей
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику. Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство. Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды. Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах. Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	<i>Меню в электронном виде, а также меню на сайте. Организовано составлено договора. Организовано Чистое Все оборудование эксплуатируется в работном состоянии и проверено</i>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>интенсивно проверяется в лаборатории</i>
9	Контроль выхода готовых блюд.	Завтрак. Обед. Полдник. Ужин. (подчеркнуть) <u>Название блюда</u> <u>Борщ</u> Внешний вид <u>соответствует</u>

