

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:

Члены комиссии:

Садрина Ольга Валерьевна

Дата проверки 24.07.2024

Время проверки 8:00

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>Соответствует. В меню не</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>Соответствует.</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>Соответствует. В меню не</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 300 воспитанников. Наполняемость групп на день проверки: 1). Первая группа раннего возраста «Радуга» (от 1,6 до 2 лет) - <u>17</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Маячок» (от 1,6 до 2 лет) - <u>17</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Цветок» - <u>17</u> детей 4). Младшая группа «Сказка» (от 3 до 4 лет) - <u>13</u> детей 5). Младшая группа «Белочка» (от 3 до 4 лет) - <u>13</u> детей 6). Младшая группа «Забава» (от 3 до 4 лет) - <u>20</u> детей 7). Средняя группа «Солнышко» (от 4 до 5 лет) - <u>14</u> детей 8). Средняя группа «Звездочка» (от 4 до 5 лет) - <u>13</u> детей 9). Старшая группа «Ромашка» (от 5 до 6 лет) - <u> </u> детей 10). Старшая группа «Почемучки» (от 5 до 6 лет) - <u>21</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) - <u>21</u> 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>Соответствует. В наличии</p> <p>Соответствует</p> <p>Соответствует</p> <p>Соответствует</p> <p>Соответствует</p>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	Присутствует Соответствует
9	Контроль выхода готовых блюд.	<p>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</p> <p>(подчеркнуть)</p> <p>Название блюда <u>Мясная котлета</u></p> <p>Внешний вид <u>Сочный, аппетитный</u></p>

	<p>Вес: <u>соответствует норме</u></p> <p>Консистенция <u>соответствует</u></p> <p>Цвет <u>серо-белый</u></p> <p>Запах <u>приятный</u></p> <p>Вкус <u>приятный</u></p>
Технология приготовления и нормы закладки продуктов	<u>соответствует</u>
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.	<u>Соблюдены процесс, нормы, сервировка, наличие посуды, проверка в наличии, эмоциональная обстановка, роль воспитателей и младших воспитателей во время принятия пищи детьми.</u>
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	<u>требования к одежде соблюдены.</u>

Заключение комиссии:

Состояние кухни, чистота, качество продуктов, соблюдение санитарных требований нормам.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии:

Медведева В.В. О.И.И.
