

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 эсээрлиг
(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 ²³

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:

Шадрина Ольга Валерьевна

Члены комиссии:

Дата проверки 27 03 2024

Время проверки 11 40

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.	Соответствует
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	Соответствует
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	Соблюдается
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	Есть в наличии

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	Есть 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>12</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Маячок» (от 1,6 до 2 лет) - <u>10</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Цветок» - <u>18</u> детей 4). Младшая группа «Сказка» (от 3 до 4 лет) - <u>10</u> детей 5). Младшая группа «Белочка» (от 3 до 4 лет) - <u>16</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>13</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>23</u> детей 10). Старшая группа «Почемучки» (от 5 до 6 лет) - <u>24</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) - <u>9</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</p> <p>Соблюдено</p> <p>Организовано и соблюдается</p> <p>Соответствует чистоте</p> <p>Соответствует</p>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	Наличие в наличии
9	Контроль выхода готовых блюд.	<p>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</p> <p>(подчеркнуть)</p> <p>Название блюда</p> <p><u>Фрукт чаепитие</u></p> <p>Внешний вид</p>

	Вес: <u>Соответствует</u> Консистенция <u>плов рассыпчатый, соответствует</u> Цвет <u>Коричневый</u> Запах <u>приятный</u> Вкус <u>Хорошо все выжарено</u>
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>Питание организовано согласно расписанию. Все соблюдено.</u>
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	<u>Требования к одежде соблюдены</u>

Заключение комиссии:

Состав комиссии в ходе проверки справился с задачей. Все соблюдено согласно плану проверки по своему плану.

Председатель комиссии: Младенко О.В.

Члены комиссии: Митрополит О.В. и др.
