

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 даанан 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

А К Т № 4

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:

Шадринская О.В.

Члены комиссии:

Шварова Екатерина Михайловна

Дата проверки 18.04.24.

Время проверки 08¹⁰

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>имеется</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>имеется</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соответствуют</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.	<i>в наличии</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>17</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Маячок» (от 1,6 до 2 лет) - <u>18</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>12</u> детей 5). Младшая группа «Белочка» (от 3 до 4 лет) - <u>17</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>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>27</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>17</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>имеется, соответствует</i> <i>Договоры заключены с единственным поставщиком. Договоры в наличии имеются.</i> <i>Питьевой режим организован. Смена кипяченой воды проводится согласно расписанию.</i> <i>Отличное</i> <i>Имеется, соответствует требованиям.</i>																					
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>Имеется</i>																					
9	Контроль выхода готовых блюд.	<table border="1"> <tr> <td><u>Завтрак.</u></td> <td><u>Обед.</u></td> <td><u>Полдник.</u></td> </tr> <tr> <td><u>Ужин.</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">(подчеркнуть)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Название блюда</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>кисель, каша</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Внешний вид</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><i>густой, однородный</i></td> </tr> </table>	<u>Завтрак.</u>	<u>Обед.</u>	<u>Полдник.</u>	<u>Ужин.</u>			(подчеркнуть)			Название блюда			<i>кисель, каша</i>			Внешний вид			<i>густой, однородный</i>		
<u>Завтрак.</u>	<u>Обед.</u>	<u>Полдник.</u>																					
<u>Ужин.</u>																							
(подчеркнуть)																							
Название блюда																							
<i>кисель, каша</i>																							
Внешний вид																							
<i>густой, однородный</i>																							

	Вес: Консистенция <i>в меру</i> Цвет <i>естественный</i> Запах <i>приятный</i> Вкус <i>вкусный</i>
Технология приготовления и нормы закладки продуктов	<i>в меру</i>
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.	<i>Сервировка присутствует одновременно в обстановке в группе. Приятная воспитатель и млад воспитатель при необходимости присутствует семья.</i>
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	<i>Опрятный, чистый, соответствует нормам</i>

Заключение комиссии:

Организация питания в целом соответствует нормам. Пищевая ценность, вкусовые качества, внешний вид. Вкусный. На кухне соблюдается чистота, порядок, продукты хранятся в специально отведенных для них местах с соблюдением температурного режима.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: *Шварова Е.М. Жилина*

