

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»)

Ленинградский пр., д.4а, г. Северобайкальск, Республика Бурятия, 671700
тел/факс 8(30130) 2-09-41, URL: <https://teremok-sadik.tvoyasadik.ru>,
E-mail: dsteremok_severobaykalsk@govrb.ru

Буряад Улас
«Северобайкальск хото»
гэһэн нютагай засагай байгууламжын
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нютагай засагай хургуулийн урдахи
болбосоролой бээ дааһан эмхи зургаан
Үхибүү хүгжөөлгын түб –
«Теремок» гэһэн хүүгэдэй эсэсрлиг
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

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:

Шадринна Ольга Валерьевна

Члены комиссии:

Галина Екатерина Алексеевна

Дата проверки 17.05.2024г.

Время проверки 16:10

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. | <u>Нормативная документация приказ, график и меню Журнал ведется ежедневно</u> |
| 2 | Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах. | <u>Имеется</u> |
| 3 | Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении. | <u>Содержатся согласно нормам и температурному режиму</u> |
| 4 | Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр. | <u>Имеется</u> |

| | | |
|---|--|--|
| 5 | Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра. | В книжках |
| 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>13</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Маячок» (от 1,6 до 2 лет) - _____ детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Цветок» - _____ детей 4). Младшая группа «Сказка» (от 3 до 4 лет) - _____ детей 5). Младшая группа «Белочка» (от 3 до 4 лет) - _____ детей 6). Младшая группа «Забава» (от 3 до 4 лет) - _____ детей 7). Средняя группа «Солнышко» (от 4 до 5 лет) - _____ детей 8). Средняя группа «Звездочка» (от 4 до 5 лет) - _____ детей 9). Старшая группа «Ромашка» (от 5 до 6 лет) - _____ детей 10). Старшая группа «Почемучки» (от 5 до 6 лет) - _____ детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (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>Соответствует</p> <p>Присутствует</p> <p>Соблюдается</p> <p>Удовлетворительно</p> <p>Имеется, исправно, оборудование имеет маркировку</p> |
| 8 | Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение | Имеется, хранится в отдельной холодильной камере |
| 9 | Контроль выхода готовых блюд. | <p>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин. ✓</p> <p>(подчеркнуть)</p> <p><u>Название блюда</u> <u>Овощей</u></p> <p>Внешний вид <u>Аппетитный</u></p> |

| | |
|--|--|
| | Вес: Соответствует Консистенция В норме Цвет Соответствует Запах Приятный Вкус Приятный |
| 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 организовано, социально раскрепощено. Сервировка столов соответствует воспитателям и их воспитанникам следят за детьми, помогают |
| Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей | У всех соответствуетая форма (фартук, косынка) |

Заключение комиссии:

Совершенно верно, корректно выданы и учтены критерии
 процедуры, соответствует корректно и регулярно выполняются
 на все интересующие вопросы ответы даны

Председатель комиссии:

О.И. Шадрин О.В.

Члены комиссии:

Т.А. Ганевич Е.А.
