

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 хүгэлбэри
Нютагай засагай нургуулиин урдахи
болбосоролой бээ даанан 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:

Иващенко Ольга Васильевна

Члены комиссии:

Шридер Ольга Викторовна

Дата проверки 24.06.2024

Время проверки 16¹⁵

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.	Условия соответствуют.

4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	Документы в порядке	
5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	Все воспитатели диспетри	
6	Количество воспитанников. Наполняемость групп согласно «Санитарно-эпидемиологических требований к организации 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) - _____ 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	Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	Составлено меню	
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственными поставщиком или контракты по результатам закупки. Товарное соседство.	Все в порядке	
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	Организовано	
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	Состояние отличное	
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковорода, масуробки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	Улучшен	
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	Улучшен	
9	Контроль выхода готовых блюд.	Завтрак. Обед. Ужин.	Полнник.

	<p align="center"><u>(подчеркнуть)</u></p> <p>Название блюда чай с лимонами <u>Каши молочная каша, булочки.</u></p> <p>Внешний вид <u>Соответствует</u></p> <p>Вес: <u>Соответствует</u></p> <p>Консистенция <u>Соответствует</u></p> <p>Цвет <u>Соответствует</u></p> <p>Запах <u>Соответствует</u></p> <p>Вкус <u>Всё очень вкусно.</u></p>
Технология приготовления и нормы закладки продуктов	<u>Всё соответствует норме.</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>Блюдами организовано, организовано, всё необходимое имеется.</u>
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	<u>Всё чисто, опрятное. Все соответствует норме.</u>

Заключение комиссии:

Составили курсовые чисто, всё соответствует норме, выдана продукция, товарное соседство, хранения соотв. ей нормам, всё соблюдено.

Председатель комиссии: Шаркина О.В. О.Г.

Члены комиссии: Шригул О.В. и др.
