

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 даахан 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.tvoyasadik.ru>,  
E-mail: [dsteremok\\_severobaykalsk@govrb.ru](mailto: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 № 90/1 от 04.09.2024г. заведующего МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

Председатель комиссии:

*Смирнова Ксения Петровна*

Члены комиссии:

Дата проверки *28.01.2025*

Время проверки *11<sup>45</sup>*

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>В наличии</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>В наличии</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соответствует</i>

4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	в наличии
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 280 воспитанников. Наполняемость групп на день проверки: 1). Первая группа раннего возраста «Дружная семейка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>12</u> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Маячок» (от 2 до 3 лет) - <u>12</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Радуга» - <u>17</u> детей 4). Младшая группа «Цветок» (от 3 до 4 лет) - <u>14</u> детей 5). Средняя группа «Белочка» (от 4 до 5 лет) - <u>14</u> детей 6). Средняя группа «Забава» (от 4 до 5 лет) - <u>17</u> детей 7). Старшая группа «Солнышко» (от 5 до 5 лет) - <u>15</u> детей 8). Старшая группа «Звездочка» (от 5 до 6 лет) - <u>15</u> детей 9). Старшая группа «Сказка» (от 5 до 6 лет) - <u>12</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Почемучки» (от 6 до 7 лет) - <u>15</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Ромашка» (от 6 до 7 лет) - <u>19</u> детей
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	в наличии, соответствует
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	соответствует
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	организовано
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	соответствует
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	в наличии
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	в наличии

9	Контроль выхода готовых блюд.	Завтрак. <u>Обед.</u> Полдник. Ужин.
		(подчеркнуть)
		Название блюда Суп. кури на м.б. <u>рыбный заливной</u>
		Внешний вид <u>Обычный</u> <u>горячий</u> <u>пюре</u> <u>использованы</u> <u>булочки</u> <u>выпечка</u> <u>хлеб</u> <u>стружка</u>
	Вес: <u>соответствует</u>	
	Консистенция <u>соответствует</u>	
	Цвет <u>соот. соответствует</u>	
	Запах <u>приятный</u>	
	Вкус <u>всехитительно</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>соответствует, контроль, помощь детям во время еды.</u>	
	Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей <u>соответствует</u>	

**Заключение комиссии:**

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со стандартами дошкольного образования для каждой возрастной группы. Безопасное питание при подготовке к во время приема пищи сотрудниками учреждения.

Председатель комиссии: Смирнова К. П.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_