

**г.Северобайкальск**  
**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение**  
**Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»**  
**Нютаг засагай бээ дааһан нургуулин урдахи болбосоролой эмхи**  
**зургаан үхибүү хүгжөөлгын түб-хүүгэдэй сэсэрлиг «Теремок»**

671700 Республика Бурятия г. Северобайкальск  
пр.Ленинградский 4а тел. 8(30130) 2-09-41  
8(30130) 2-57-51

ИНН 0317004325  
КПП 031701001  
E-mail: [teremok-215@mail.ru](mailto:teremok-215@mail.ru)

**А К Т**

**о результатах проверки качества 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 № 81 от 30.08.2021г. заведующего МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

**Председатель комиссии:**

*Ильина Людмила Владимировна*

**Члены комиссии:**

*Султанова Наталья Курбановна*

**Дата проверки**

**Время проверки**

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>соответствует</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>имеются</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>имеются</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 — _____ воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Белочка» (от 1,6 до 2 лет) - _____ детей 2). Первая группа раннего возраста «Сказка» (от 1,6 до 2 лет) - _____ детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Солнышко» - _____ детей 4). Вторая группа раннего возраста «Звездочка» (от 2 до 3 лет) - _____ детей 5). Младшая группа «Ромашка» (от 3 до 4 лет) — _____ детей 6). Младшая группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) — _____ детей 7). Старшая группа «Маячок» (от 5 до 6 лет) — _____ детей 8). Старшая группа «Радуга» (от 5 до 6 лет) — _____ детей 9). Подготовительная к школе группа «Забава» (от 6 до 7 лет) — _____ детей 10). Подготовительная к школе группа «Цветок» (от 6 до 7 лет) — _____ детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) — _____ детей.
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<i>имеется</i>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>соответствует требованиям</i>
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>соблюдается, организовано</i>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>хорошее</i>
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	<i>соответствует требованиям</i>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>имеются</i>
	Контроль выхода готовых блюд.	<b>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</b>

Название блюда *пирожок (запеканка)*

Внешний вид *аппетитный*

Вес:

Консистенция *оржорная*

Цвет

Запах *приятный*

Вкус *приятный*

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	имеется
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.	соответствует
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	соответствует

**Заключение комиссии:**

---



---



---

Председатель комиссии: Клюхина Л.А. ИР

Члены комиссии: Султанова Н.Н. И

---



---



---