

г.Северобайкальск

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»  
Нютаг засагай бээс даахан хургуулин 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:

*Шелухина А.П.*

Члены комиссии:

*Балаба Н.С.*

Дата проверки *16 февраля 2022*

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>Нормативные документы, приказы, проверка - имеется. Журналы ведутся своевременно.</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>имеется.</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>сохраняется согласно нормам и температурному режиму.</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>имеется.</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 – <u>162</u> воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Белочка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>7</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Сказка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>9</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Солнышко» - <u>12</u> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Звездочка» (от 2 до 3 лет) - <u>11</u> детей 5). Младшая группа «Ромашка» (от 3 до 4 лет) – <u>18</u> детей 6). Младшая группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) – <u>14</u> детей 7). Старшая группа «Маячок» (от 5 до 6 лет) – <u>16</u> детей 8). Старшая группа «Радуга» (от 5 до 6 лет) – <u>16</u> детей 9). Подготовительная к школе группа «Забава» (от 6 до 7 лет) – <u>16</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Цветок» (от 6 до 7 лет) – <u>18</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) – <u>23</u> 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><i>Документы имеются, новорисованное соседство соблюдается.</i></p> <p><i>соблюдается.</i></p> <p><i>удовлетворительное.</i></p> <p><i>имеется, исправно, оборудование чистое, промаркировано.</i></p>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>имеется.</i>
	Контроль выхода готовых блюд.	<p><b>Завтрак.</b>      <b>Обед.</b>      <b>Полдник.</b>      <b>Ужин.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>✓</i></p>

Название блюда суп полевой

Внешний вид

консистенция однородная

Вес:

Консистенция

бульон наваристый

Цвет

- удовлетворительный

Запах

приятный

Вкус

вкусно

Название блюда

Турецкий гороховый

Внешний вид

удовлетворительный

Вес:

Консистенция

однородная, мягкая, не сухая, хорошо проварена.

Цвет

+

Запах

приятный

Вкус

вкусно, соль в меру.

Название блюда

чурчи.

Внешний вид

удовлетворительный

Вес:

Консистенция

однородная, мягко проварена, легкое, не сухое.

Цвет

+

Запах

приятный.

Вкус

вкусно, соль в меру.

Название блюда

Кашкот из говядины, сладкий

Внешний вид

красивый, не сухой.

Вес:

Консистенция

однородная, сладкая.

Цвет

красивый, не сухой

Запах

+

Вкус

+

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	соблюдается
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.	удовлетворительное столы чистые, посуда и приборы имеются согласно возрасту детей
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	соблюдается

**Заключение комиссии:**

Наименее удовлетворительно. Качество пищи детям на кухне имеется, соблюдены нормы хранения продуктов, имеются пробирки и сопроводительные документы. Материальное состояние кухни и оборудования на кухне, инвентарь имеется. Волонтеры имеют сертификаты. Гигиеническая работа очень хорошая

Председатель комиссии: Илюхина Г.М. ИИ

Члены комиссии:

Балаба Н.С. ИИ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_