

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

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:

Мирохина Марина Владимировна

Члены комиссии:

Сорока Наталья Эдуардовна

Дата проверки 27.01.2022г.

Время проверки 11:25.

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>Соответствуют нормативам</u>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<u>соответствует.</u>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<u>продукты чистоты в холодильнике - и как в холодильнике, на складе.</u>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<u>соответствуют</u>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.									
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	<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>организовано.</i></p> <p><i>✓ влажная уборка на поверхностях, в холодильнике.</i></p> <p><i>оборудовано.</i></p>								
8	<p>Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение</p> <p>Контроль выхода готовых блюд.</p>	<p><i>в коридоре.</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Завтрак.</td> <td>Обед.</td> <td>Полдник.</td> <td>Ужин.</td> </tr> <tr> <td><i>коридор</i></td> <td><i>коридор</i></td> <td><i>коридор</i></td> <td><i>коридор</i></td> </tr> </table>	Завтрак.	Обед.	Полдник.	Ужин.	<i>коридор</i>	<i>коридор</i>	<i>коридор</i>	<i>коридор</i>
Завтрак.	Обед.	Полдник.	Ужин.							
<i>коридор</i>	<i>коридор</i>	<i>коридор</i>	<i>коридор</i>							

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

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

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

Заключение комиссии:

Визуально к нам претензий нет.

Тем не менее - удовлетворительное.

Председатель комиссии: Шихина Л.В. *Л.В. Шихина*

Члены комиссии: Сорока Н.Ф. *Н.Ф. Сорока* 24.01.2022.
