



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 хүтэлбэри
Нютагай засагай хургуулиин 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.tvoyasadik.ru>, 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:

Цылокина Л.В.

Члены комиссии:

Яковлева А.Б.

Дата проверки *07.07.2022*

Время проверки *11:15 - 11:50*

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>Соответствует</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>В наличии</i>

3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>Соблюдены</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>в книжках</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>120</u> воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Белочка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>8</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Сказка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>8</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Солнышко» - <u>5</u> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Звездочка» (от 2 до 3 лет) - <u>10</u> детей 5). Младшая группа «Ромашка» (от 3 до 4 лет) – <u>20</u> детей 6). Младшая группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) – <u>20</u> детей 7). Старшая группа «Маячок» (от 5 до 6 лет) – <u>14</u> детей 8). Старшая группа «Радуга» (от 5 до 6 лет) – <u>18</u> 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>Соответствует</i>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>Все соблюдено</i>
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>Ограничено и осуществляется</i>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>Хорошее. В помещениях чистота и порядок.</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>Оборудование в рабочем состоянии. Все промаркировано.</i>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>имеется. Хранится в отдельной холодильной камере</i>

Контроль выхода готовых блюд.

Завтрак.

Обед.

Полдник.

Ужин.

(подчеркнуть)

Название блюда

Обед: борщ

Внешний вид

Аппетитный

Вес:

Соответствует

Консистенция

Средней густоты

Цвет

Соответствует

Запах

Приятный

Вкус

Приятный

Название блюда

Компот

Внешний вид

Соответствует

Вес:

соответствует

Консистенция

соответствует

Цвет

соответствует

Запах

Приятный

Вкус

Приятный.

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	Соответствуют
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.	Питание организовано согласно расписанию. Сервировка столов соблюдается. Воспитатели и м.в. воспитатели следят за детьми, помогают.
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	Работники имеют соответствующую форму: фартуки, косынки.

Заключение комиссии:

Состояние кухни, кладовой - хорошее. Нормы выдачи и условия хранения продуктов соответствуют нормам и реально соблюдаются. На все интересующие вопросы ответы.

Председатель комиссии: И.В. Киселева А.В.

Члены комиссии: Зюкова Яковлева А.В.
