



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 нургуулиин 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: *Цюх нэ Л.В*

Члены комиссии: *Смородина Л.В.; Кочергина Е.В., Кейли, Толкачев О.Б*

Дата проверки *08.08.2022*

Время проверки *11:30*

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.	
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	

3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	
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 – <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>в наличии</i>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>ежедневно</i>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>удовлетворительно</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>в наличии</i>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>в наличии</i>

(подчеркнуть)

Название блюда салат

Внешний вид

Вес: соответствует

Консистенция салат

Цвет салат

Запах салат

Вкус салат

Название блюда салат

Внешний вид

Вес: соответствует

Консистенция салат

Цвет салат

Запах салат

Вкус салат

Название блюда салат

Внешний вид

Вес: салат

Консистенция салат

Цвет салат

Запах салат

Вкус

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	соблюдаются
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.	удовлетворительно
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	соответствует требованиям

Заключение комиссии:

Условия питания в пищеблоке в ЛОТ не соответствуют требованиям

Председатель комиссии: Шохина Л.В.

Члены комиссии: Степанова Т.В.

Кочергина Е.В.

Мей Л.Т.

Толмачева О.Б.