

г.Северобайкальск
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»
Нургуулин урдахи нуралсалай муниципална бюджетэй эмхи зургаан Үхибуу
хүгжөөлгын тубхуугэдэй 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 *nt*

о результатах проверки качества питания воспитанников МБДОУ ЦРР-д/с «Теремок» с привлечением родительской общественности

В соответствии с «Положением о комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ ЦРР-д/с «Теремок», утв. приказом № 81 от 30.08.2021г. заведующего МБДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Клюкина Ирина Владимировна

Члены комиссии:

Дата проверки *29.09.2021.*

Время проверки *8:00*

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>В наличии все имеется в соответствии с требованиями</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>В наличии</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>В соответствии с требованиями</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>В наличии</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>имеется медосмотр во всех санитарных 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>159</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>8</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Солнышко» – <u>6</u> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Звездочка» (от 2 до 3 лет) – <u>12</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>22</u> детей 8). Старшая группа «Радуга» (от 5 до 6 лет) – <u>15</u> детей 9). Подготовительная к школе группа «Забава» (от 6 до 7 лет) – <u>14</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Цветок» (от 6 до 7 лет) – <u>24</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) – <u>19</u> детей.
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<i>имеется меню на 10 дней, расписано во всех группах</i>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>в наличии договора на все виды продуктов</i> <i>соблюдается</i>
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>имеется, с маркировкой</i>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>чистота, 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>имеются хранятся в отдельном холодильнике</i>
	Контроль выхода готовых блюд.	<u>Завтрак.</u> Обед. Полдник. Ужин.

Название блюда

Завтрак (каша пшеничная)

Внешний вид

прямая

Вес:

Консистенция

однородная

Цвет

прямая, зерно-мелкая

Запах

прямая

Вкус

прямая

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

Батон с маслом и
зеленью

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	исследов
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.	в группах столы сервированы, имеются салфетки, воспитатели и мл. воспитатели следят за детьми, помогают
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	у всех соответствующая форма, стрижены волосы

Заключение комиссии:

Комиссии представлены все необходимые документы по питанию, организовано посещение пищеблока, зав. пищеблоком отвечает на все интересующие вопросы, пищеблок функционирует в соответствии с требованиями и соответствует всем нормам.

Председатель комиссии: Иванкина Л.В.

Члены комиссии: _____
